

econ. 824-25



**BIBLIOTHECA
REGIA
MONACENSIS.**

Oec
824

Oekonomische Hefte,

o d e r

S a m m l u n g

v o n

Nachrichten, Erfahrungen und Beobachtungen

für den

Stadt- und Landwirth.

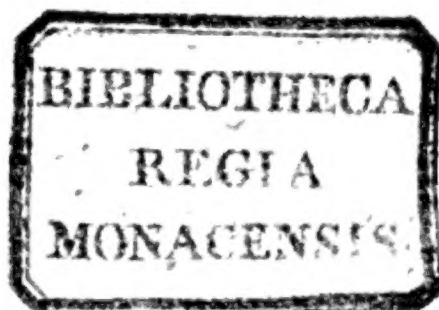
Fünf und zwanzigster Band.

Juli bis December 1805.

L e i p z i g,

bei Christian Adolph Hempel.

1 8 0 5.





Ökonomische Hefte

für den

Stadt- und Landwirth.

Juli 1805.

I.

Chronologische Geschichte des Weinwachses
in Franken, vom Jahr 411 bis 1613 *).

In der Voraussetzung, daß nicht jeder Leser dieser Blätter nur immer Belehrung, sondern auch zuweilen Unterhaltung zu finden wünsche, verfaßte ich nachstehende kurze chronologische Uebersicht des Weinwachses in Franken. Sollte sie Manchem etwas zu trocken scheinen, so bedenke man,

A 2

man,

*) Aus Chroniken und anderen historischen Quellen genommen.

d. Verf.

4 I. Chronolog. Gesch. des Weinwachses

man, daß die Geschichtschreiber des Weinwachses immer nur so im Vorbeigehen gedacht haben, und es daher äußerst schwer bleiben müsse, aus trockenen Quellen eine anziehende Geschichte im Zusammenhange zu schreiben. Genug die Geschichte gibt Data, die jedem Leser nach seinen individuellen Verhältnissen manchen Stoff zu unterhaltenden und lehrreichen Betrachtungen geben können.

Der Weinbau florirte zuerst in Griechenland; und dürfen wir den Versicherungen eines Dionysius, Deucalions Sohn, trauen, so hat er 1512 Jahr vor Christi Geburt daselbst seinen Anfang genommen. Manche Geschichtschreiber behaupten, der König in Aetolien, Namens Deno, habe zuerst den Weinstock daselbst gepflanzt, weil man den daher genommenen Saft *oivos* genannt habe. Allein mit Zuverlässigkeit läßt sich nichts bestimmen.

Von den Deutschen aber schreibt Tacitus, daß zu der Zeit, als er seine Geschichte zu schreiben angefangen (im Jahr Christi 99), in Deutschland der Weinbau noch allenthalben unbekannt gewesen sei. Der Trank der Deutschen bestand nach ihm aus Gerste und Wasser, d. h. Bier. Auch Julius Cäsar schreibt im 4. Buche de bello gallico, daß die Schwaben, aus fremden Landen Wein zu holen und einzukaufen, ein Verbot

ers

in Franken, vom Jahr 411 bis 1613. 5

erlassen hatten, weil durch Weintrinken die Kraft des Leibes geschwächt und die Gemüther weibisch und verzagt gemacht wurden.

Nach der Speierischen Chronik fing man unter dem Kaiser Probus, gegen das Jahr Christi 277, in Gallien, am Rheinstrom, in Ungarn, Brittanien, Spanien &c. Reben zu pflanzen und Wein zu trinken an.

Nach des Plinius Bericht war im Jahr der Welt 2107 ein außerordentlich heißer und trockener Sommer, und die heißen Sonnenstrahlen sollen in Welschland an sehr vielen Orten Feuersbrünste erweckt haben. Ein Chronikenschreiber muthmaßet, daß also in diesem Jahre sehr viel Wein müsse gewachsen sein.

Im Jahr der Welt 3845 soll in Welschland reichlich und guter Wein gewachsen sein. Funncius versichert in seiner Chronologie, dieser Wein sei von solcher Güte gewesen, daß er 200 Jahre gerecht geblieben sei. Nach diesem Berichte fiel also das erste beste Weinjahr auf 126 Jahr vor Christi Geburt.

Nach Eusebius Versicherung war im Jahr Christi 312 ein allgemeines Mißjahr, und große Theuerung. Die Christen, setzt er hinzu, hätten aber zu dieser bedrängten Zeit ihren Feinden, den ungläubigen Heiden, eine ausgezeichnete Liebe und Treue bewiesen.

Nach

6 I. Chronolog. Gesch. des Weinwachses

Nach Euspinians Bericht war im Jahr 411 in der ganzen Welt großer Mangel an Getreide, Wein und anderen Lebensmitteln.

Nach Cedren war im Jahr 545 gleichfalls ein Mißjahr an Getreide, Wein und anderen Viktualien,

Im Jahr 593 war nach Palmerius ein sehr dürerer Sommer, weßwegen man vermuthet, es möge in diesem Jahre ein sehr guter Wein gewachsen sein, weil bei Manns Gedenken ein heißer trockener Sommer alle Mal guten Wein hervorgebracht hat.

Nach der Fränkischen Chronik war im Jahr 604 ein großes Mißjahr, wo der Wein in Franken durchaus übel gerieth.

Nach der Sächsischen Chronik, verfaßt von Spangenberg, war 721 ein fruchtbares Jahr, wo das Getreide, der Wein und andere Lebensmittel, vorzüglich in Thüringen, Meissen und Sachsen, sehr wohl geriethen.

Nach Erentzh war im Jahr 742 ein gutes Weinjahr, und ein sehr heißer und trockener Sommer.

Im Jahr 779 war in aller Welt eine sehr große Hungersnoth. Nach den Fränkischen Annalen war im Jahr 818 nur wenig Getreide und Weinwachs, worauf eine große Theuerung erfolgte.

Im

in Franken, vom Jahr 411 bis 1613. 7

Im Jahr 820 wuchs abermals wenig Wein, und ward auch wegen des anhaltend nassen Wetters nicht zeitig.

Im Jahr 890 war, wie die Fränkische Geschichte bemerkt, abermals in Deutschland, vorzüglich in Frankreich, eine große Hungersnoth und theure Zeit. Nach Ursperg dauerte letztere bis zum Jahr 898 fort.

Nach Erentzh war im Jahr 930 in ganz Deutschland und Frankreich große Hungersnoth und allenthalben Mangel an Wein und Getreide.

Im Jahr 933 klagte man gleichfalls über große Noth und Mangel an Lebensmitteln.

Im Jahre 968 herrichten anhaltend kalte, trockene Winde, die dem Weinstocke, den Feldfrüchten und Obstbäumen übel zusetzten, worauf eine große Theuerung herrschte.

In den Jahren 984, 988, 990, 995, 1004 und 1007 waren heiße und trockene Sommer, und es wuchs allenthalben ein sehr guter Wein. (Ursperg.)

Im Jahr 1010 war große Hungersnoth, und Mangel an Getreide und Wein in der ganzen Welt. (Ursperg.)

Im Jahr 1057 erfrohr der Weinstock, weil der Winter sehr kalt war und vieler und tiefer Schnee lag. (Spangenberg.)

Im

8 I. Chronolog. Gesch. des Weinwachses

Im Jahr 1061 war in Franken eine große Theuerung. (Hist. Herbipolens.)

Im Jahr 1063 war der Weinstock, sonderlich in Franken, erfroren. (Theatr. Franconic.)

Im Jahr 1069 war eine große Fruchtbarkeit auf der Erde. Der Wein wuchs in solcher Menge, daß allenthalben Mangel an Fässern war.

Im Jahr 1070 war der Weinstock erfroren, und der Wein ward wieder gesucht. (Schaffnaburg.)

Im Jahr 1076 war vom November bis in den April eine große Kälte, und der Weinstock dadurch größten Theils zu Grunde gerichtet. (Schaffnaburg.)

Das Jahr 1090 zeichnete sich wieder durch Mißwachs aus, worauf eine acht Jahr anhaltende Theuerung und Hungersnoth erfolgte. (Chron. Magdeburg.)

Im Jahr 1125 war in ganz Deutschland viel Jammer und Elend. Es verdarb von großer Winterkälte Getreide und Wein. Von allen Seiten hörte man, daß Menschen, Vögel, Fische und Bienen im kalten Winter erfroren waren. (Hist. Herbip.)

Im Jahr 1151 war in Franken große Theuerung und Hungersnoth. (Theatr. Francon.)

Das Jahr 1166 war fruchtbar an allem, was auf der Erde wächst. Des Weins wuchs allent-

in Franken, vom Jahr 411 bis 1613. 9

halben so viel, daß man an vielen Orten den Kalk zu Gebäuden damit zugerichtet hat. (Chron. Saxon.)

Das Jahr 1174 war windig und kalt, und es erfrore im Frühjahr das Getreide und der Weinstock.

Im Jahr 1175 aber war der Sommer heiß und trocken, und der Wein gerieth allenthalben wohl. (Hist. Herbip.)

Im Jahr 1185 wuchs vieler und guter Wein, und man fing schon im August an, die Weinberge abzulesen. (Chron. Saxon.)

Im Jahr 1187 war Mißwachs an Wein, Getreide und Obst, weil vom März bis in den Mai eine große Kälte herrschte. (Hist. Herbip.)

Im Jahr 1191 mißriethen alle Lebensmittel, daher große Theuerung und Hungersnoth eintrat. (Theatr. Francon.)

Im Jahr 1219 erfrore der Weinstock den kalten Winter über. (Theatr. Francon.)

Im Jahr 1228 war der Sommer so heiß, daß man ein Ei im Sande kochen konnte, daher ein sehr guter Wein wuchs, wovon man zwei Franken : Maß um einen Pfennig kaufte. Im darauf folgenden Jahre aber kostete ein Maß 16 Pfennige. (Nürnberg. Chronik.)

Im Jahr 1234 war ein strenger Winter und die Kälte so groß, daß der Wein in den Kellern frohr.

10 I. Chronolog. Gesch. des Weinwachses

fror. Da also auch der Weinstock erfroren war, so war gar keine Weinlese.

Im Jahr 1259 war wieder ein ungewöhnlich heißer Sommer, daher in Franken ein sehr guter Wein wuchs. (Hist. Herbip.)

Im Jahr 1282 war in Deutschland, Böhmen, Pohlen 2c. eine große Theuerung und Hungersnoth. (Mechov.)

Das Jahr 1296 war wieder sehr ausgezeichnet. Von allen Seiten hörte man von großer Fruchtbarkeit, und des Weins war so viel gewachsen, daß man den vorjährigen gar nicht mehr achtete, sondern ihn wegschüttete, damit man nur Fässer zum Einthun des neuen Weins erhielt. (Spangenberg.)

Im Jahr 1310 nahm der Wein und das Getreide vom nassen ungestümen Wetter Schaden, daß dessen so wenig gewachsen, als kein Mensch vorher erlebt hatte.

Im Jahr 1330 war der Sommer heiß und trocken, und es wuchs in Franken vieler und guter Wein. (Hist. Herbip.)

Das Jahr 1332 war wieder sehr ausgezeichnet an Fruchtbarkeit; der Wein war allenthalben in Menge gerathen. In dem einzigen Dorfe Mandersacker (1½ Stunde von Würzburg) betrug allein der Zehnte 260 Fuder. Im dritten darauf folgenden Jahre betrug er nur 12 Fuder. Am
Thore

In Franken, vom Jahr 411 bis 1613. 11

Thore des Zehnthofes sind die Worte deshalb eingegraben worden: Anno Domini M. CCC. XXXII. ducenta et sexaginta Karrata Vini ad hanc Curiam pro Decima cedebant, anno vero tertio deinde subsequente, duodecim tantum Karrata. (Hist. Herbip.)

Im Jahr 1372 war ein fruchtbares Weinsjahr, und ein Maß Franken: Wein galt vier Pfennige (1 Kr.). (Theatr. Francon.)

Im Jahr 1373 war der Wein theuer, und das Korn wohlfeil, und galt ein Maß Wein und eine Meße Korn, jedes vier Würzburger Schilling, d. i. 10½ Kr.

Im Jahr 1382 war ein gutes Wein: und Getreidejahr, vorzüglich in Franken. (Theatr. Francon.)

Im Jahr 1386 war der Wein wohlfeiler als die Fässer, worin derselbe aufbehalten wird. In diesem Jahre ward vom Kaiser Wenzeslaus zum ersten Male ein Angeld dem Burggrafen zu Nürnberg bewilliget. (Chron. Norimberg.)

Im Jahr 1390 wuchs wenig guter Wein, sonderlich um Würzburg und anderen Orten Franken. (Hist. Herbip.)

Das Jahr 1393 war ein fruchtbares Wein: und Getreidejahr; und im Jahr 1396 kaufte man ein Maß Franken: Wein um 1 Pfennig. (Theatr. Francon.)

Das

12 I. Chronolog. Gesch. des Weinwachses

Das Jahr 1401 war ein nasses; und Mißjahr, wo alle Früchte auf dem Felde Schaden litten. (ebend.)

Das Jahr 1414 war ein gesegnetes Weinsjahr. Der Morgen trug in Franken drei Fuder *) Wein. (Theatr. Francon.)

Im Jahr 1420 war der Winter sehr gelinde und es erfolgte hierauf ein gesegneter Herbst. Nach Fabritius sollen in Meissen die Weinreben schon am 4. April geblüht haben.

Das Jahr 1423 war ein reiches Weinjahr, wo das Maß zu Nürnberg einen Pfennig kostete. Im darauf folgenden Jahre aber erfror der Weinstock total. (Chronic. Norimberg.)

Im Jahr 1425 ließ man in Franken und an anderen Orten viele Weintrauben an den Reben unabgelesen stehen, weil die Arbeiter nicht zu haben waren, indem allenthalben eine pestilenzialische Krankheit herrschte. (Hist. Herbip.)

Das Jahr 1426 war ein ausgezeichnet weinsreiches Jahr, und man kaufte nach geendigtem Herbst ein Fuder Most sammt dem Fasse um 2 Gulden. Die Weinfässer aber standen im höheren Preise als der Wein selbst. Weil nun die Fässer mangelten, so ließ man sehr viele Traus

*) Auf ein Fuder werden 12 Eimer gerechnet.
d. Verf.

in Franken, vom Jahr 411 bis 1613. 13

Trauben an den Weinstöcken hängen, oder man schüttete einen Theil Most weg. (Theatr. Francon.)

Im Jahr 1428 galt zu Würzburg den Sommer über ein Maß Wein 8, 9, 10 Pfennige, und um Michaelis 3, 2, 1 Pfennig. (Hist. Herbip.)

Im Jahr 1430 erfrore bei kaltem Winter Wein und Getreide. Das Jahr darauf aber war wieder ein gesegneter Herbst, und ein Morgen Weinberg trug drei Fuder Wein in Franken. (Hist. Herbip.)

Im Jahr 1433 war der Sommer heiß und trocken, und es wuchs im Ganzen ein guter Wein. Aber im Jahr darauf erfrore Wein und Getreide, wesswegen dann eine fünfjährige Theuerung herrschte. (Theatr. Francon.)

Im Jahr 1437 erfrore der Wein in Franken wieder. Im Jahr darauf aber wuchs vieler und guter Wein. Ein Maß galt damals zu Nürnberg drei Pfennige. (Chron. Norimberg.)

Das Jahr 1441 war ein fruchtbares Wein- und Getreidejahr. Der darauf folgende Winter aber war andauernd und strenge; es fiel im Ganzen 36 Mal Schnee auf einander; auch erfrore im folgenden Jahre der Wein. Das Fuder galt 4 Gulden. (Frank.)

Im

14 I. Chronolog. Gesch. des Weinwachses

Im Jahr 1443 ist der Weinstock, vorzüglich in Thüringen, erfroren. (Chron. Saxon.)

Im Jahr 1449 erfror der Weinstock am 15. Juni zu Berg und zu Thal.

Im Jahr 1455 gab man zu Würzburg 9 Maß Wein für ein Malter Korn, und das Fuder Wein galt 30 bis 40 Gulden, das Malter Korn aber 15 bis 16 Schillinge (9 Schillinge machen 20 Kr.). (Hist. Herbip.)

Im Jahr 1458 ward zu Nürnberg das 3. und 4. Ungeld (Angeld), nämlich 8 Gulden auf ein Fuder Wein, geschlagen. (Chron. Norimb.)

Im Jahr 1466 nahm der Weinwuchs am Tage Francisci (den 4. Oktober) in Franken Schaden, und man verkaufte zu Rixingen das Fuder Wein nach dem Anschlag des Ehrbaren Raths um 11 Fl. (Theatr. Francon.)

Im Jahr 1471 wuchs in Franken wieder vieler und guter Wein, den man schon um Michaelis ablas, wo es noch so warm und lieblich war, daß sich die Leseer im Mainne badeten. (Hist. Herbip.)

Im Jahr 1472 wuchs abermals vieler und guter Wein, und das Maß galt 4 Pfennige. (Spangenberg.)

Im Jahr 1473 war ein heißer und trockener Sommer, und es wuchs im Ganzen ein köstlicher Wein, wovon das Fuder zu Rixingen
drei

in Franken, vom Jahr 411 bis 1613. 15

drei Jahre hinter einander dem Anschläge nach um 8 Fl. verkauft wurde. In Frankreich blüheten im Oktober die Bäume wieder, und zu Martini gab es wieder reife Kirichen.

Im Jahr 1474 und im folgenden Jahre wuchs ein saurerer Wein, und blieb sehr unwerth. (Theatr. Francon.)

In den Jahren 1478 und 1479 war ein trockener Sommer, und ein reicher Herbst, wo vieler und guter Wein wuchs, sonderlich in Franken. (Hist. Herbig.)

Im Jahr 1480 wuchs noch ein besserer Wein, als in vorigen Jahren, aber bei weitem nicht so viel; wie denn auch im darauf folgenden Jahre wenig, aber doch abermais sehr köstlicher Wein wuchs. (Theatr. Francon.)

Im Jahr 1484 ist viel Wein gewachsen, und er war sehr wohlfeil. In Franken gab man ein Maß um ein Ei, welches Ei einen Pfennig kostete. Eben so gab man ein Faß um eben so viel Wein, als ersteres hielt. An vielen Orten schüttete man den Wein gar hinweg, oder man machte Kalk damit an; woraus nun Manche haben schließen wollen, der Wein müsse sehr sauer gewesen sein, weil er so gar unwerth war. Im darauf folgenden Jahre ist um Walburgis (den 1. Mai) der Weinstock ganz und gar erfroren. (Theatr. Francon.)

Das

16 I. Chronolog. Gesch. des Weinwachses

Das Jahr 1491 war ein Mißjahr an Wein und Getreide. Darauf entstand im Jahr 1492 eine große Theuerung; es galt nämlich das Fuder Wein 40 bis 50 Fl., und vom neuen 20 bis 30 Fl., doch schlug er bald wieder ab und kam auf 10 Fl. (Hist. Herbip.)

Im Jahr 1493 wuchs ein sehr saurerer Wein, den man den Praßler nannte, weil die Beeren bei dem Ablesen, wo sie in die Geschirre geworfen wurden, noch prasselten. Das Maß Wein davon galt nicht gern 2 Pfennige. (Theatr. Francon.)

Das Jahr 1500 war im Ganzen ein gutes Weinjahr.

Im Jahr 1503 war ein heißer und trockener Sommer und zugleich ein reicher Herbst. Zu Würzburg gab man ein Maß Wein um ein Ei, und zu Nürnberg galt ein Eimer fünf Pfund, zu Kitzingen ein Fuder fünf Gulden. (Hist. Herbip.)

Im Jahr 1507 war allenthalben Wohlfeilheit, sonderlich in Meissen, Thüringen, Sachsen und der Mark, ob gleich an manchen Orten die Lebensmittel Schaden genommen hatten. (Chron. Misn.)

Im Jahr 1514 wuchs ein saurerer Wein.

Im Jahr 1516 war der Wein köstlich gerathen. (Theatr. Francon.)

Im

in Franken, vom Jahr 411 bis 1613. 17

Im Jahr 1517 war in Deutschland großer Mangel und Theuerung an Wein und Brot. (Chron. Egenolp.)

Im Jahr 1519 war ein reicher Herbst, und der Domprobst zu Würzburg bekam 160 Fuder Wein zu Zehnt. Im darauf folgenden Jahre erfror der Weinstock, wo gedachter Domprobst nur 9 Fuder Zehnt erhielt. Das Maß Wein galt damals in Würzburg 8 neue oder 12 alte Pfennige. (Hist. Herbip.)

Im Jahr 1521 war ein reicher Herbst und ein Fuder Wein galt zu Rixingen nach dem Anschlage 9 Gulden. (Theatr. Francon.)

Im Jahr 1524 erfror in Pfingsten der Weinstock. Im darauf folgenden Jahre wuchs aber um so mehr Wein, wo der Wagen voll *) mit 6 Gulden bezahlt wurde. (Theatr. Francon.)

Im Jahr 1526 erfror der Weinstock wieder, und es wuchs auch im Jahr 1527 nur säuerer Wein, der der andere Praßler genannt wurde.

Das Jahr 1528 war ein gesegnetes, fruchtbares Jahr, wo guter Wein gewachsen, den
man

*) Wie viel ein Wagen voll gewesen, kann der Verf. nicht bestimmen. Vermuthlich soll es ein Fuder heißen, weil gewöhnlich ein Fuder den Wagen vollauf beladen macht. d. Verf.

18 I. Chronolog. Gesch. des Weinwachses

man nur den Hessenwein genannt, weil Landgraf Philipp zu Hessen damals das Stift Würzburg mit Kriegsvolk überzogen hatte. (Theatr. Francon.)

Im Jahr 1529 war der Sommer naß und kalt, und die Trauben blieben unreif. Man nannte den gewonnenen saueren Wein den Türkenwein, weil um die Herbstzeit die Türken die Stadt Wien in Oestreich belagerten. (Theatr. Francon.)

Das Jahr 1530 war ein gutes Weinjahr. Allenthalben erntete man so viel Wein, daß man nicht Fässer genug aufstreiben konnte. Daher schüttete man den saueren Türkenwein auf die Gasse, um nur den guten Wein einthun zu können.

Im Jahr 1531 wuchs wieder vieler und guter Wein. In der Stadt Kitzingen wurde wieder, um den neuen Wein fassen zu können, so viel Türkenwein weggeschüttet, daß man zwei Tage damit auf der Klostermühle hat mahlen können. Im Jahre darauf erfror aber am 16. April der Weinstock zu Berg und Thal. (Theatr. Francon.)

Im Jahr 1534 war ein heißer und trockener Sommer, und es wuchs ein durchaus köstlicher Wein. Auch kam in diesem Jahre ein neues Ungeld auf, welches nur zehn Jahre dauern sollte;

in Franken, vom Jahr 411 bis 1613. 19

sollte; allein es besteht noch bis auf den heutigen Tag.

Das Jahr 1536 war ein sehr trockenes Jahr. Zu Rixingen mußte man wegen des ausgetrockneten Mains auf der Roßmühle mahlen. Den guten Wein, der wuchs, nannte man den dürrer Sommerwein.

Das Jahr 1537 war nur ein mittelmäßiges Weinjahr. Statt daß man im vorigen Jahre vom Morgen 4 Fuder geerntet, erntete man in diesem nur 2 Fuder. Doch kaufte man das Fuder zu Rixingen um 18 Fl., und den vorjährigen um 27 Fl. (Theatr. Francon.)

Im Jahr 1538 erfror in der Charwoche der Weinstock dermaßen, daß man glaubte, in diesem Jahre gar nichts zu ernten. Allein der gütliche Sommer änderte wieder Alles in dem Maße, daß man vom Morgen noch 4 Eimer bekam.

Das Jahr 1539 war ein reiches Weinjahr, dergleichen bei Manns Gedenken keines gewesen. Allenthalben wuchs so viel Wein, daß man ihn nicht einfassen konnte. Zu Nürnberg kostete ein Maß 6 Pfennige und zu Rixingen das Fuder 12 Gulden. (Theatr. Francon., Chron. Norimb.)

Im Jahr 1540 war der trockene Sommer, von dem die Alten uns viel zu erzählen gewußt haben.

20 I. Chronolog. Gesch. des Weinwachses

haben. In 17 Wochen regnete es keinen Tropfen; doch fiel alle Morgen ein reichlicher Thau, der die Felder erquickte. Es wuchs ein überaus guter, süßer, köstlicher und starker Wein in allen Ländern, dergleichen bei Menschen Gedächtniß vorher nie gewachsen. Er war im Kauf sehr wohlfeil. Zu Kitzingen und an andern Orten bezahlte man das Maß mit drei Pfennigen, und das Fuder mit 12 bis 15 Gulden. Zu Bayreuth im Voigtlande bezahlte man in diesem Jahre das Maß Wasser mit 4 Pfennigen und ein Maß Wein mit 3 Pfennigen. (Theatr. Francon.)

Das Jahr 1541 war wieder ein fruchtbares Jahr an Wein, Getreide und Obst, und das Fuder Wein galt zu Kitzingen 15 Fl. (Theatr. Francon.)

Im Jahr 1542 war ein kalter Sommer, und es wuchs ein saurerer Wein, der Braunschweiger genannt, weil damals Herzog Heinrich von Braunschweig vom Kurfürsten Johann Friedrich zu Sachsen und Landgrafen Philipp zu Hessen bekriegt ward. Um Martini fing man erst mit der Weinlese an, und der Wein war im Ganzen so unwerth, daß etliche Weinbergsbesitzer den Andern die Vele umsonst überließen. Ob nun gleich kein Fuhrmann denselben um Geld in den ersten Jahren gemocht, so galt er doch
noch

in Franken, vom Jahr 411 bis 1613. 21

noch im dritten Jahre das Fuder 13 Gulden.
(Theatr. Francon.)

Im Jahr 1543 war ein harter Winter und kalter Sommer, es wuchs daher nur wenig Wein; man rechnete 4 Eimer auf den Morgen. Nach dem Kitzinger Anschlage verkaufte man ein Fuder um 28 Gulden, welches zuvor in achtzig Jahren nicht geschehen war.

Im Jahr 1545 war ein trockener Sommer auf vier Monate, daher guter Wein gewachsen.
(Theatr. Francon.)

Das Jahr 1548 war ein fruchtbares Wein- und Getreidejahr.

Im Jahr 1550 wuchs zwar viel Wein, allein er war etwas sauer. Doch galt das Fuder 16 Gulden, und im folgenden Jahre 31 Fl.

Im Jahr 1551 wuchs abermals viel und guter Wein, und zu Kitzingen galt das Maß 8, 9 Pfennige, vom vorjährigen aber das Maß 12, 13 Pfennige.

Im Jahr 1552 war ein reicher Herbst, und ein Morgen trug gegen zwei Fuder. Das Maß galt drei Pfennige, und ein Fuder 5 und 6 Fl. Im darauf folgenden Jahre wuchs nur wenig Wein, der aber doch gut war, und wovon im April das Maß 3 und 4 Pfennige kostete.

Im Jahr 1555 wuchs ein saurerer Wein. Acht Tage nach Johannis hatte der Weinstock
noch

22 I. Chronolog. Gesch. des Weinwachses

noch nicht abgeblühet. Im folgenden Jahre wuchs aber bei heißem Sommer ein köstlicher Wein, den man mit dem im Jahr 1540 verglichen. Doch war er nur in geringer Quantität gewachsen, und hatte etwas durch Reif gelitten. (Theatr. Franc.)

Im Jahr 1559 erfrore in der Mitte des Mais der Weinstock, doch fiel die Lese noch ziemlich gedeihlich aus. Manche ernteten vom Morgen 2 Fuder. Er war aber im Ganzen sehr sauer. Der darauf folgende Winter war so kalt, daß der Wein in den Kellern gefror.

Im Jahr 1562 wuchs wieder guter Wein, an Güte war er aber geringer als der vorausgegangene.

Im Jahr 1563 wuchs wenig Wein, und war nicht gar köstlich. In Franken hieß man ihn den Grumbacher Wein, weil um den Herbst Wilhelm von Grumbach die Stadt Würzburg heimlich überfallen und eingenommen hatte. Ein Morgen Weinberg trug kaum $\frac{1}{2}$ Fuder. Aber im Jahre 1564 wuchs guter Wein, und ziemlich viel, und ein Morgen trug 1 Fuder. Zu Augsburg hat ein Maß Nectar-Wein 3 Pfennige gekostet.

Im Jahr 1565 wuchs wieder ziemlich viel und guter Wein; so auch im Jahr 1566. Man bezahlte das Fuder zu 18, 20 bis 25 Gulden.

Im

in Franken, vom Jahr 411 bis 1613. 23.

Im Jahr 1567 war ein trockener Sommer und schöner Herbst, und es wuchs vieler und ziemlich guter Wein. Das Maß galt 8 Pfennige, vom vorjährigen aber 14 Pfennige.

Im Jahr 1568 gerieth der Wein wieder in vollem Maße. Doch war er unwerth, und wurde wenig aufgekauft und ausgeführt. Das Fuder stand auf 21 bis 25 Gulden.

Im Jahr 1569 litt der Weinstock durch Reif und Frost um Michaelis. Dessen ungeachtet verkaufte man das Fuder in Rixingen zu 20 bis 23 Fl.; den vorjährigen aber um 36 bis 38 Fl. (Theatr. Francon.)

Im Jahr 1570 gerieth der Wein wohl, und ein Morgen warf 1 Fuder, auch etwas mehr oder weniger ab. Das folgende Jahr war diesem gleich, und man verglich ihn mit dem trockenen Sommerweine vom Jahr 1540.

Im Jahr 1572 ist um Rixingen und Würzburg viel und ziemlich guter Wein gewachsen, von dem das Fuder zu 25 bis 30 Fl., und vom vorjährigen um 42 Fl. verkauft wurde. Im folgenden Jahre erfror im harten Winter der Weinstock unter der Erde; was unbedeckt war, hatte sich gut gehalten. Der Wein, der dennoch eingeerntet wurde, war sauer, und man nannte ihn wieder den Türkenwein; der Morgen trug kaum 3½ Eimer. Nach dem Herbst galt in Rixingen
der

24 I. Chronolog. Gesch. des Weinwachses

der Eimer 1 Fl., vom vorjährigen aber das Fuder 42 Fl., und zu Bamberg 71 Fl. (Theatr. Francon.)

Im Jahr 1574 wuchs zwar weniger, aber doch köstlicher Wein, und zu Kitzingen galt im Herbst das Fuder 44 Fl., um Pfingsten 60 Fl. und um Weihnachten 80 auch 95 Fl., welches der höchste Preis war.

Im Jahr 1575 litt der Weinstock im April durch Kälte. Doch wuchs noch ziemlich viel und guter Wein; weßwegen manche Franken glaubten, es wäre seit dem Jahre 1540 kein besserer gewachsen. In Kitzingen galt das Schenkmaß 36 Pfennige.

Im Jahr 1576 ist am Charfreitage, den 19. April, und wieder zu Walburgis, den 1. Mai, der Weinstock auf Berg und Thal total erfroren; weßwegen dann nur weniger und zwar sehr saurer Wein gewachsen ist. Doch bezahlte man das Fuder zu 18 Gulden. (Theatr. Francon.)

Im Jahr 1577 wuchs weniger aber doch ziemlich guter Wein, von welchem in Kitzingen, um Martini, das Fuder zu 45 Gulden bezahlt wurde. Nach Weihnachten aber war er wieder wohlfeiler, und das Fuder galt 35 Gulden. Der aber, welcher im Jahre 1572 gewachsen war, galt in diesem Jahre das Fuder 50, 60 bis 70 Gulden.

Im

in Franken, vom Jahr 411 bis 1613. 25

Im Jahr 1578 ward viel Wein geerntet, aber nicht von besonderer Güte, und das Fuder galt in Rixingen um den Herbst 16, 20 bis 24 Gulden. Im Winter aber bezahlte man ihn mit 26, 30, 40 bis 42 Gulden. Man nannte ihn den wässerigen Wein, weil bei nassem Herbst viel Regenwasser in denselben gekommen war.

Im Jahr 1579 war ein kalter und nasser Sommer; die Weinstöcke hingen überall voll Trauben, wurden aber nicht zeitig, und wäre nicht ein Reif und Frost endlich über sie gekommen, so hätte man sie gar nicht auskeltern können. Man hat ihn den trüben Wein geheissen, weil er stets trübe geblieben, und man ihn mit Molken, Milch, Ziegelsteinen, Eierschalen und anderen Dingen hat lauter machen müssen. (Theatr. Francon.)

Das Jahr 1580 war ein gutes Wein- und Getreidejahr, und die Früchte geriethen allenthalben sehr wohl. Um den Herbst galt das Fuder Wein 48 Gulden, auch etwas darunter oder darüber.

In den Jahren 1581 und 1582 wuchs wieder vieler und guter Wein, und das Fuder ward in Rixingen um 18, 20 bis 25 Gulden verkauft.

Das Jahr 1583 war ein fruchtbares Jahr, und das Fuder Wein galt 15 Gulden. Ein
fuderis

26 I. Chronolog. Gesch. des Weinwachses

fuderiges Weinsfaß aber ward mit 5 und 6 Gulden bezahlt.

Das Jahr 1584 war ein sehr weinreiches Jahr. Man hatte nicht Fässer genug, um den gewonnenen Wein einsfüllen zu können. Man gab daher ein volles Faß um ein leeres. Man verglich dieß Jahrgewächs mit dem von Jahr 1540. Er war aber sehr unwerth und also wohlfeil; um den Herbst galt das Maß 3, 2 auch 1 Pfennig, und der Eimer 1 Gulden. Nach 3 bis 4 Jahren aber wurde er sehr theuer.

Im Jahr 1585 wuchs zwar vieler, aber saurerer Wein. Im Jahr 1586 aber war die Ernte reichlich und gut. Das Fuder galt 30 Gulden. Im darauf folgenden Jahre aber war er im Werthe um ein Drittel und mehr gestiegen.

Im Jahr 1587 wuchs allenthalben ein geringer und saurerer Wein, den man um Martini nicht gar hatte eingeharbstet.

Im Jahr 1588 wuchs wieder weniger und saurerer Wein, doch trug der Morgen anderthalb Fuder. In Rixingen ward das Fuder mit 36 Gulden bezahlt. Der vom Jahr 1584 und 1586 aber galt um den Herbst 70, 80, 90 bis 95 Gulden; und um das neue Jahr 100 bis 110 Gulden, sonderlich in Würzburg und Frickhausen.

In Franken, vom Jahr 411 bis 1613. 27

hausen. Ein Preis, der vorher nie erhört worden!

Im Jahr 1589 litt der Weinstock im Frühjahre vom Mehlthau und Frühreif. Was denn noch wuchs, blieb sauer, und war nicht viel. Man schätzte den Morgen auf 1 Eimer im Ertrage. So schlecht der Wein aber war, eben so theuer war er; denn man bezahlte den Eimer mit 6, 8 bis 9 Gulden. Der vom Jahr 1584 und 1586 aber stand im Preise auf 100, 120 bis 140 Gulden.

Das Jahr 1590 hatte einen trockenen Sommer. Man wußte sich nicht über vier Grundreusen zu erinnern. Auch soll in 9 Wochen kein Wasserthau gefallen sein. Der Wein aber war stark und köstlich. An vielen Orten hielt man ihn für so gut, als jenen, der im Jahr 1540 gewachsen war; Andere wollten ihn noch höher schätzen. Viele erlaubten sich das Urtheil, er sei ganz einem gebrannten Wein ähnlich. Weil nun im ganzen Frankenlande sehr viel gewachsen war, so schlug der vom Jahr 1584 und 1586 im Kauf wieder ab, und ein Fuder kam von 140 Gulden bis auf 100, 90, 80 Gulden herunter. Im Gegentheile schlug der dießjährige gegen Martini auf, und ein Fuder kam zu 60, 70 bis 72 Gulden, und um Weihnachten auf 85, 90 und 100 Gulden zu stehen. Der Most blieb an etlichen Orten,

28 I. Chronolog. Gesch. des Weinwachses.

Orten, sonderlich in Hessen, eine so lange Zeit süß, daß man befürchtete, er möchte gar aufstehen.

Im Jahr 1591 wuchs wieder ziemlich viel Wein, doch war er etwas sauer, und der Eimer galt 4 Gulden. Der vorjährige im Gegentheile ward mit 10 Gulden bezahlt.

Im Jahr 1592 wuchs wenig aber ziemlich guter Wein. Ein Morgen trug kaum einen Eimer, und in Rixingen kostete der Eimer 6 Gulden. Um Weihnachten schlug er wieder ab.

Im Jahr 1593 wuchs ein saurerer Wein, und so wenig, daß auf den Morgen kaum ein halber Eimer kam. Dessen ungeachtet aber verkaufte man um den Herbst den Eimer mit 6 Gulden. (Ein sehr hoher Preis für die damalige Zeit!) Der Wein vom Jahr 1590 aber galt in Würzburg im September das Fuder 154 Gulden, im Oktober 160 und im December 201 Gulden. In Nürnberg soll ein Fuder um 230 Gulden verkauft worden sein, welches als etwas ganz Unerhörtes angesehen werden kann.

Im Jahr 1594 fiel den 10. und 11. Mai Reif und Fröste ein, wodurch der Weinstock gar sehr verderbt wurde. Die Weinlese war daher in diesem Jahre sehr unbedeutend. Das darauf folgende Jahr aber war um so weinreicher. Das Fuder galt 35 Gulden.

Im

in Franken, vom Jahr 411 bis 1613. 29

Im Jahr 1596 wuchs zwar weniger, doch guter Wein. Um Martini galt das Schenkmaß 42 Pfennige; und der vom Jahr 1595 12 Pfennige. Im folgenden Jahre aber litt der Weins wuchs im Mai vom Hagelwetter großen Schaden. Der Wein blieb daher unreif, trübe und sauer, weil schon im September kalte Reife, und den 1. Oktober der erste Schnee gefallen war. (Theatr. Francon.)

Das Jahr 1598 war ein reiches Wein- und Kornjahr, wobei Alles im wohlfeilen Preise stand.

Im Jahr 1598 war ein zeitiger und warmer Frühling, und der Sommer anhaltend trocken und heiß. Um Michaelis war man allgemeyn mit der Weinlese zu Ende. Der Wein war köstlich und gut. Wegen seiner Stärke verglich man ihn mit dem von Jahr 1584 und 1590.

Im Jahr 1600 war zwar ein reicher Herbst, der Wein aber etwas sauer und trübe. Der Eimer galt 2 Gulden, vom vorjährigen aber 10 Gulden.

Im Jahr 1602 war ein heißer und trockener Sommer. Bis auf die Hundstage wußte man von keinem Grundregen. Da der Weinstock aber im Frühjahr etwas Schaden gelitten hatte, so blieb der Wein etwas sauer. Doch verkaufte man das Fuder zu 60 Gulden.

Im

30 I. Chronolog. Gesch. des Weinwachses

Im Jahr 1603 war ein trockener Sommer und schöner Herbst, der bis in den Advent dauerte. Wein und Getreide geriethen sehr wohl. Ein Fuder Wein kostete 40 Gulden, auch mehr oder weniger.

Das Jahr 1604 war wieder ein weinreiches Jahr, und das Fuder galt 34 Gulden.

Im Jahr 1605 geriethen Wein und Korn wohl, und in Rixingen wurde der Eimer Wein um $1\frac{1}{2}$ Gulden verkauft.

Im Jahr 1606 wuchs ein saurerer Wein, daher der vorjährige sehr im Werthe stieg.

Im Jahr 1607 litt der Wein im April und Mai von der großen Kälte und dem eingetretenen Hagelwetter Schaden. Es wuchs daher nur wenig, und das Fuder galt 60 Gulden, auch weniger und mehr.

Im Jahr 1608 litt der Weinstock abermals von der großen Winterkälte, dem Hagelwetter und Mehlthau im Sommer und endlich vom frühen Reif im Herbst Schaden. Der Wein blieb daher unzeitig und sauer. (Theatr. Francon.)

1609 und 1610 waren zwei weinreiche Jahre, und es galt in Frankenland ein Eimer Wein 3, 4 bis 6 Gulden.

Im

In Franken, vom Jahr 411 bis 1613. 31

Im Jahr 1611 wuchs viel Wein, war aber ziemlich sauer, und ein Eimer galt um den Herbst 2 und 3 Gulden, der vorjährige aber war theurer, und das Fuder kam im Kauf auf 50, 60 bis 70 Gulden.

Im Jahr 1612 wuchs in Franken nicht gar überflüssig Wein, doch war er ziemlich gut, und es galt um den Herbst ein Eimer 4 Gulden; dieser Preis ist auch das ganze Jahr geblieben.

- Im Jahr 1613 wuchs wieder ziemlich viel Wein, er war aber sauer und unwerth. Man verkaufte den Eimer um 1½ Gulden. Die alten Weine schlugen daher auf, und es kam ein Fuder auf 60 bis 72 Gulden; weil von Martini bis nach Fastnacht eine große Kälte und tiefer Schnee gewesen, so bei Manns Bedenken nicht geschehen, daher viele Weinberge ungedeckt blieben, und von der großen Kälte Schaden litten.

(Die Fortsetzung folgt.)

II.

Noten ohne Text, über allerlei Gegenstände in der Oekonomie *).

Zweites Stück.

Tief oder leicht ackern.

Leicht ackern müssen, ist ein Beweis, daß wenig guter fruchtbarer Boden da ist; oder daß die Sonne das Erdreich zu sehr ausgetrocknet hat, wie es im Jahr 1803 der Fall war. Mit Vorsatz leicht ackern ist — bei Knechten — Faulheit; bei Besitzern selbst — Niederlichkeit, die zum Verderben führt. Zu tief ackern bringt zugleich unfruchtbare Erde auf die Oberfläche, macht sogar die fruchtbare Erde unfruchtbar, und bedarf eine Menge Dünger, um fruchtbar gemacht zu werden. Tief ackern hat wesentliche Vorzüge. Das Erdreich wird locker, und nimmt den Regen wohl auf und behält ihn. Und wenn auch etwas unfruchtbare Erde aus der Tiefe mit

her-

*) Vergl. Oekonom. Hefte, 20. Bd. S. 398 ff.
d. Red.

hervorgebracht wird, so wird sie doch nach und nach mit fruchtbarer Erde vermischt, und selbst fruchtbar. Es ist also immer besser, etwas tief, als leicht zu ackern. Wie tief geackert werden darf, versteht nun jeder Landmann.

Taubenzucht.

Die Taubenzucht trägt nichts ein; und wer dieß nicht glauben will, darf nur selbst Tauben halten, und er wird mit eigenem Schaden klug werden. Jedes Paar junge Tauben kostet den, der sie ausbrüten läßt, beim Verspeisen gewiß 3 Bagen, wo nicht 4; und wenn er sie verkauft, bekommt er 2 Gr., höchstens 2 Bagen.

Zweck.

Um zu dem Zweck zu gelangen, muß man auch die gehörigen Mittel anwenden. Der Weise wählt die gehörigen Mittel, und das sind die besten, und gelangt desto gewisser und auch wohl schneller zu seinem Zwecke. Wenn daher eine fürstliche Rentkammer die Revenüen ihrem Fürsten erhöhen will, so darf sie keine Jagden — am allerwenigsten theuer — kaufen. Aber, was geschieht? Jagden werden theuer gekauft — und also das Interesse des Fürsten nicht bedacht. Man rechnet dabei viel auf die Fürstenlust, die Jagden gewähren, auf die Gerechtigkeit, den Bauern in späten

Jahren den Hafer in Grund und Boden treten zu dürfen. Eben so wenig wendet man die gehörigen Mittel an, um zu dem Zweck zu gelangen, wenn eine fürstliche Regierung befiehlt, die Raken, wenn sie ins Feld laufen, nicht zu schießen, der Mäuse wegen; aber auch zugleich befiehlt, daß die Füchse geschossen werden sollen, da ein Fuchs mehr Mäuse fängt als 10 Raken. Der Fürst will die Oekonomie und den Wohlstand seiner Untertanen verbessern, und erlaubt, einen großen Theil der Brache mit Futterkräutern, Esparsette und Lucerne zu nutzen — und befiehlt nicht, daß das Wildpret weggeschossen werde, welches den Weizen abfrißt, das übrige Getreide niedertritt, und ganze Aecker von jungem Esper abgraset. Ist es doch, als wenn man dieses Futterkraut bloß darum erlaubt habe, damit das Wildpret gute Nahrung im dürren Frühjahr habe. —

Es gibt kein Wildpret!

So sagen die Förster, wenn sie darum gefragt werden; so sagt die Kommission, die die Klage der Bauern untersuchen soll, daß das viele Wildpret Schaden gethan habe. Denn der Förster hat sich einer von beiden Listen bedienet. Da ihm die Ankunft der Kommission bekannt gemacht wird, indem sie Mittags einen Anbiß haben will; so nimmt der Förster seine Söhne, Bursche und Kreiser

Kreiser — und läßt das Wildpret in ein anderes Revier treiben. Der Schäfer muß wohl gehorchen, und seine Schafe am Holze wegtreiben, damit die Kommission Schaffährten finde, die die Bauern für Wildpretsfährten gehalten haben sollen.

Wachs

ist 1) ein Produkt der Bienen; 2) gewisser Würmer (in Sina), die man auf Gebüsch und Sträuchern, wie die Seidenwürmer zieht *). 3) Von Bäumen und Sträuchern. Das Wachs von Bäumen wird sonderlich in Nordamerika, und in den Gegenden von Neu-Frankreich häufig gefunden. Der Baum, der es gibt, gleicht den wilden Lorbeerbäumen, und trägt im Herbst Beeren, wie die Wachholderbeeren; man thut sie in Kessel und läßt sie mit Wasser kochen, das $\frac{1}{2}$ Fuß hoch über den Beeren steht. So wie das Wasser zu kochen anfängt, rührt man das Wasser beständig um, und schlägt die Beeren von Zeit zu Zeit gegen die Wände des Kessels, damit sich das Wachs desto leichter ablöse; schwimmt nun das grüne Wachs oben, und hält sich über dem Wasser, dann wird es abgenommen. Von

E 2

einem

*) S. 4. Tbl. S. 8. zur Kunde fremder Völker und Länder.

einem drei Scheffelmaß dieser Beeren erhält man vier Pfund Wachs. Es ist so schön, als rein, aber nicht weich, sondern spröde. Wenn man es mit Schaf- oder Kindertalg zur Hälfte versetzt, so kann man recht schöne und brauchbare Kerzen davon verfertigen. Vier und zwanzig Pfund solches Wachs, und eben so viel Talg geben 200 Kerzen, jede über einen Französischen Fuß lang. Diese Bäume sind in den Inseln und an den Ufern des Meeres in Menge vorhanden. Eine einzige Person kann des Tags mit leichter Mühe zwölf Scheffel dieser Beeren sammeln. Sie hängen traubenweise an den Aesten. In dem Jahre 1780 wurde der Gebrauch dieses Wachses zu Lichtern in Paris eingeführt und vorzüglich gut befunden. Denn dieses Wachs macht keine Flecken, und läßt sich leicht von Seide, Wolle und andern Zeugen abnehmen. — Der Baum aber, welcher diesen Stoff im größten Ueberfluß liefert, und also in mehr als einer Rücksicht die Aufmerksamkeit des Landwirths, des Chemikers, des Arztes und Kaufmanns verdient, ist die *Myrica cerifera* L., oder der Virginische Wachsbäum mit lanzenförmigen, wie gezähnten Blättern und einem arborescirenden Stängel. In der Geschichte der Akademie der Wissenschaften zu Paris findet man schon von den Jahren 1722 und 1725, daß der Wundarzt Alexander, ein

ein Korrespondent von Nairan in Louisiana, einen Baum beobachtet habe, der die Größe eines Kirschbaums, das Ansehen aber und beinahe den Geruch von der Myrthe gehabt habe, auf welchem Körner von der Größe des Koriander-Samens gewachsen wären, von aschgrauer Farbe, mit einem sehr runden, kleinen Kern, der mit einem glänzenden Wachs bedeckt war, das man durchs Kochen der Körner im Wasser erhalten konnte. Dieß Wachs war viel trockener und zerreiblicher als unser gewöhnliches Wachs. *Ayton* unterscheidet zwei Species von *Myrica* — *Myrica cerifera angustifolia* und *Myrica cerifera latifolia*. Dieser Baum wächst in Pensylvanien, Carolina und Virginien; erhebt sich nicht hoch, und verträgt das Französische Klima. Jener wächst in Louisiana; ist jährlich und in Treibhäusern nicht leicht zur Blüthe zu bringen. Es gibt aber auch noch eine dritte Art der *Myrica cerifera*, der ein Zwergbaum ist.

Von Pappeln, Ellern, Fichten und andern Bäumen kann auch Wachs gewonnen werden, aber sehr kärglich. 4) Der Prof. *Bragmatelli* hat in seinen *Annali di Chimica* eine Entdeckung mitgetheilt, die für die Künste sehr wichtig werden wird, wenn man sie ins Große brauchen kann. Sie betrifft die Kunst, Del in Wachs zu verwandeln.

Hüh,

Hühnermist

soll, wie Viele behaupten, wegen des üblen Geruchs, die Erdschöhe vertreiben. Es ist aber nicht so wohl der Geruch, als die düngende Kraft, wodurch die junge Pflanze bald empor, und dadurch den Erdschöhen aus den Zähnen wächst. Es thut es jede düngende Materie, Gyps, Salz: bödig u. dergl.

Echte Sorten

von Äpfeln und Birnen will Jeder haben, besonders aber Hr. Oberpf. Christ. Woher will er es aber beweisen, daß er die echte Sorte habe? Da alles auf die Unterlage ankommt; so variiren die Sorten in Gestalt, Farben, Größe, Fleisch, Zeitigung u. s. w.

Borsäen und unterackern

thun die Meisten; es ist aber nicht alle Jahre zu empfehlen, auch nicht auf allen Aeckern.

Aufsäen und unteregen

das ist besser! So glaubt man gewöhnlich. Aber es kommt hier Alles auf das Lokale an. Ich weiß Gegenden, wo dieß nicht gut thun würde.

III.

Wie lange kann ein Stück Feld genützt werden, ohne ihm zu schaden?

Diese Frage beantwortet beifolgendes Schema. Als ich 1795 (den 14. Oktober) das Gut übernahm, so war auf der einen Flur Winterfrucht; ich will diese Flur A. nennen, und noch einige Jahre zurück gehen in die Zeit meines Vorfahrs.

Jahre

40 III. Wie lange kann ein Stück Feld

Jahre.	A.		Mussaat.	Barben.	Str.	Preis.	B.
1793	schlecht gedüngt: Roggen.	erntete ich	3 Or.	—	—	—	—
1794	Berſte mit Klee.	} noch nicht.	—	—	—	—	—
1795	Klee.		—	—	—	—	—
1796	In den ausgeminterten Kle: Berſte.		—	40	2½	10 fl. Str.	10 fl. Str.
1797	Berſte mit Klee.		—	45	3	12 —	12 —
1798	Klee.		—	—	—	10 —	brach
1799	Gedüngt: Roggen.		—	87	4¼	17 —	17 —
1800	Berſte.		—	50	3¾	15 —	15 —
1801	Linſen.		—	—	1¼	20 —	brach
1802	Gedüngt: Roggen.		—	61	4	16 —	16 —
1803	Berſte		—	27	2¼	11 —	11 —
1804	Linſen		—	—	1½	20 —	brach
12 Jahre				5 Od. 10 Barben.	22½	141 —	81 —

genutzt werden; ohne ihm zu schaden? 41

Anmerkungen.

1) Drei Viertel Simmern Roggen oder Weizen werden auf eine Fläche von 160 Quadrat : Ruthen gesät. Mithin 1 Gr. = $213\frac{1}{2}$ Quadrat : Ruthen; oder ein Viertel Gr. Roggen oder Weizen hält 1352 Kubit : Zoll Nürnberger Maß, Gerste und Hafer aber 1690 Nürnberger Kubit : Zoll.

2) Das Jahr 1803 ist freilich sehr geringe, und ist beinahe nur die Hälfte von 1800. Es ist aber gemähte Gerste, deren Garben größer werden, als die, die geschnitten wird. Die 27 Garben gaben doch beinahe so viel in Simmern, als die 40 Garben 1796. Mithin können gewiß 36 Garben angenommen werden.

3) In 12 Jahren hätte man also 60 Fl. Fr. Gewinn, den man bei dem Brachehalten nicht haben würde. Dieß sind die drei Mal 20 Fl. 1798, 1801 und 1804. Und davon muß ich

4) Einiges sagen. Den Klee 1798 rechnete ich für 20 Fl. Fr. Es waren 2 steife zweispännige Fuder gedorrter Klee, die ich Niemanden um diesen Preis gelassen hätte, ohne was noch neben herum abgegraset worden war.

Die Linsen 1801 und 1804, $1\frac{1}{4}$ und $1\frac{1}{2}$ Gr., sind freilich keine 20 Fl. Fr. werth, sondern nur 5 und 6 Fl. Fr. Die übrigen 14, oder

42 III. Wie lange kann ein Stück Feld

oder 15 Fl. Fr. rechne ich das Linsenstroh, das äußerst groß war, weil die Frucht zu frech war. Es war ein steifes zweispänniges Fuder.

5) Wenn auch die Rechnung B zu geringe scheinen sollte; so muß man wissen, daß, wenn auch 101 Fl. Fr. für 81 Fl. gerechnet würde, da es doch nicht wahrscheinlich ist, da die Jahre 1800, 1801, 1802 und 1804 äußerst trockene und regenlose Jahre waren, so bleiben immer noch 40 Fl. Fr. übrig, die auf 1 Jahr 13 Fl. Fr. 5 Bagen geben.

6) Nicht zu gedenken, daß ich nun das Linsenstroh in der Scheune hatte, und nicht erst zu kaufen brauchte, welches auch 1800 und 1801 nicht einmal zu bekommen war, außer im enormen Preise, 10, 14 bis 16 Fl. Fr. Mein Vieh litt also nicht.

7) Im Jahr 1807 werde ich Wicken dahin säen, weil diese einen bessern Boden fordern, als die Linsen, und damit hoffe ich auch besser zu fahren.

8) Hieraus ergibt sich nun von selbst, daß, wenn alle 3 Jahre gedüngt wird, mit 6, 7 Fuder Mist, man alle Mal das Brachjahr nutzen kann, ohne dem Acker Schaden zu thun.

9) Rathen will ich es aber Keinem, dergleichen zu thun, der nur mit 2 oder 3 Fuder Mist düngen

genukt werden, ohne ihm zu schaden? 43

düngen könnte: er würde seinen Acker im Grund und Boden verderben.

10) Wenn man nun 3, 4 solche und noch größere Aecker dazu benutzt, so kann man leicht einen Gewinn von 60 bis 80, wohl 100 Fl. Fr. in einem Jahre haben. Es versteht sich aber wohl von selbst, daß man die Brache, wenigstens zu einem Viertel, nutzen kann, welches in der Gegend erlaubt ist, in der die Probe gemacht worden ist *).

11) Dieses Jahr steht Roggen darauf, gedüngt mit Gyps und Kalk. — Den Erfolg werde ich zu seiner Zeit anführen.

*) Dieß muß im Coburgischen sein; denn sonst ist mir keine Gegend bekannt, worin für die Oekonomie so weislich geordnet wäre. Möchte doch daselbst, wie im S. Hildburghausischen, die Huth auf den Vorellern auch aufgehoben werden!

D. Seher.

IV.

Neue Muthmaßung über die erstaunlich schnelle Vermehrung der Blattläuse.

Dem genauen Beobachter der Natur konnte es nicht entgehen, daß die Blattlaus sich auf eine außerordentlich schnelle Art vermehrt. Man ist daher auf eine Meinung verfallen, die wider alle bisher bekannte Oekonomie — und Analogie aller Thiere streitet. Und diese brachte mich zum Nachdenken über die erstaunlich schnelle Vermehrung der Blattläuse. Ich wage eine Konjektur — ob ich gleich eigentlich gar kein Liebhaber von Konjekturen bin; aber die alte Meinung von der erstaunlich schnellen Vermehrung der Blattläuse, daß mit der Befruchtung der Mutter auch zugleich die Tochter, Enkelin, Urenkelin und Ururenkelin — mit befruchtet werde, ist doch gar, auf das Gelindeste zu reden, zu sonderbar, als daß man nicht eine neue Konjektur darüber wagen sollte. Sollte sie auch nicht den Beifall des Kenners erhalten, so ist sie doch natürlicher, als die alte Meinung. Und wer sollte dieß nicht ein:

einschauen? Mit der Befruchtung der Mutter soll nicht nur die Tochter, die noch nicht existirt, sondern auch das dritte und vierte weibliche Glied, die noch weniger existiren, befruchtet werden!

Neußerst sonderbar, sage ich, ist diese Meinung; denn in der ganzen Natur findet sich kein ähnliches Beispiel; vom Elephanten bis zur Milbe, vom Menschen bis zum Wurme im Staube — geht alles den gewöhnlichen Gang der Natur: die Mutter wird befruchtet — und gebiert nach einiger Zeit; die Tochter, wenn sie mannbar worden ist, muß befruchtet werden, wenn sie gebären soll; und befruchtet, gebiert sie ihres Gleichen — und so in infinitum. Aber die Blattlaus soll eine Ausnahme machen; bei ihr soll eine Anomalie Statt finden, die wider die Vernunft ist! Was möchte der Schöpfer wohl für weise Ursachen gehabt haben? Zu allem Glück existirt, so wie überhaupt in der ganzen Natur, also ins Besondere bei der Blattlaus, diese Anomalie nicht. Mir kommt die Sache so vor — und das ist meine neue Konjektur. — Ich gebe dem Sohne und der Tochter der Blattlaus das baldige Vermögen, sich zu begatten und zu zeugen, und daraus entstehen bald Enkel und Enkelinnen, die vielleicht in wenig Stunden wieder mannbar sind, und sich begatten, und Urenkel und Urenkelinnen hervorbringen.

Natur:

Natürlicher — als die alte Meinung — ist diese neue Konjektur. Sie ändert nichts im Gange der Natur; vielmehr behält sie denselben bei. Ist diese neue Konjektur — natürlich — so folgt noch nicht, daß sie die wahre sei. Ich bescheide mich daher gern, sie nicht für die allein wahre zu halten. Vielleicht ist sie ein Gedankenwecker — und bringt uns neuere Muthmaßungen hervor.

Ich nenne diese Konjektur — meine — weil mir durchaus keine Schrift bekannt ist, worin ich sie gefunden hätte. Sie fiel mir ein, da ich an einem Rosenstocke die erstaunliche Menge Blattläuse sah, und über ihre schnelle Vermehrung nachdachte. Sie liegt auch im Grunde nicht so weit aus dem Wege, daß man sie nicht leicht finden könnte; sie liegt vielmehr so nahe, daß man sich wundern muß, wie der scharfsinnige Beobachter der Natur, Göthe, an ihr vorbeigehen konnte, ohne sie aufzuheben.

V.

Nutzen der eichenen Radefelgen *).

Wenn der Hr. Verfasser dieses Auffasses sagt: „So viel ich weiß, sind die eichenen Felgen noch wenig im Gebrauch —“ so gilt dieß wohl nur von der Gegend um Frohburg, wo der Verfasser lebt. Im Coburgischen, Hildburghausischen, Würzburgischen, Bambergischen, Anspachischen, Wirtembergischen, Bayerischen, Meiningerischen, Thüringischen — werden schon seit länger als 50 Jahren die Radefelgen von gesundem alteichenem Holz gemacht. Ein Vetter Einsenders dieses war ein Wagner in Coburg, wo er öfters war, und manche Rabe mit ausgebohrt hat. Wenn aber der Hr. Verf. will, daß man die aus dem Größten gearbeiteten Felgen $1\frac{1}{2}$ bis 2 Jahre ins Wasser (auch Mistgauche) legen sollte, so ist dieß ganz die Meinung des Einsenders. Aber, wo ist das Wasser, — in einer Stadt, oder Dorf — ist gleich viel

*) Vergl. Oekonomische Hefte, 1804, Januar, S. 76 ff.

48 V. Nutzen der eichenen Radfelgen.

viel — worin die Wagnermeister diese Felgen legen könnten? wo die Menge Mistgauche in den Städten? Diese Empfehlung hat also schon deswegen keinen Nutzen; aber auch deswegen nicht, weil der Wagnermeister zwei Jahre das Kapital oder doch dessen Zinsen missen müßte. Die Wagnermeister würden dem Hrn. Verf. auch deswegen keinen Dank wissen, da natürlich die Felgen 10 bis 12 Jahre länger ausdauern würden, und die Meister hätten weniger zu arbeiten und weniger zu verdienen.

Da ich doch einmal davon rede, so will ich noch einer unverwüßlichen Achse gedenken, weil sie so nahe mit den Felgen und Rad verwandt ist. Viele Achsen werden auch von eichenem Holz gemacht. Die besten, unverwüßlichen Achsen aber sind die von Rüstern. Da dieses Holz auch schnell wächst, so sollten dergleichen in allen Bauernhölzern wenigstens angetroffen werden. Das Laub ist bald wie das Laub der Haselnüsse, nur etwas größer. Und wer die Rüsternblätter nicht kennt, kommt leicht in die Versuchung, sie für Haselnußblätter zu halten. Einsender dieses hat Samen, der aber nicht alle Jahre geräth, und auch junge Stämmchen gezogen.

Die Rüster heißt in manchen Gegenden auch Ulme, Glme, Yper, Wiecke, Effer, Effenbaum, Eppenholz, Leimbaum, Rüsch,

V. Nutzen der eichenen Kadefelgen. 49

Rüsch, Lindbast, Fliegenbaum *). Man hat eine rauhe ¹⁾, *Ulmus sativa* L. und eine glatte ²⁾, *Ulmus campestris*; beide unterscheiden sich von einander durch die Blätter. Die hier gemeinte ist die rauhe Rüster **). Mehreres hierüber findet man in mehreren Schriften; auch in dem Buche: Blätter für Jurisprudenz, Polizei und Kultur ic. Von Assall und Demeler. Jena, 1800. 1. und 3. Heft.

*) Auch Elme, Rüstebaum, Rüst, Ospeu, Ofen, Epen, Bastilme, Rauchlinde, Urle, Steinlinde, Wagnerholz ic.
d. Red.

1) ober kleinblättrige. 2) ober gemeine breitblättrige.
d. Red.

**) Außer diesen hat man noch: 3) *Ulmus pumila*, die Zwergrüster; 4) *Ulmus scabra*, die Englische breitblättrige; 5) *Ulmus glabra*, die glattblättrige; 6) *Ulmus angustifolia*, die Englische schmale; 7) *hollandica* s. *belgica*, die Holländische und 8) *Americana*, die Nordamerikanische Ulme.

d. Red.

VI.

Bienen in fremden Welttheilen *).

Von den Bienen auf der Insel Roma in Ostindien heißt es, S. 201, in der neuen Ostindianischen Reisebeschreibung des Ernst Christ. Barchewitz, Erfurt, 1751. 8. also:

„Die Bienen machen das Wachs und Honig an die Zweige der großen Bäume, und zwar in den Gegenden, wo süße Quellwasser sind. Der Korporal auf Roma liefert der Edlen Compagnie 18 bis 20 Centner Wachs —“

S. 218:

„Die Bienen machen, wie schon mehr gedacht, ihre Nester an die dicksten Aeste der Bäume. Wenn nun die Regenzeit kommt, so fliegen sie hinweg, daß man nicht weiß, wohin, sodann holen die Lethynesen das Wachs ab; wenn es aber aufgehört hat zu regnen, alsdann kommen sie wieder.“

Die Portugiesen richten ihre Bienenstände gegen Mittag, wenigstens wählen sie die Lage
zwise

*) Vergl. Oekonom. Hefte, 1802, April, S. 361 ff. und 1803, Juli, S. 40 ff.

VI. Bienen in fremden Welttheilen. 51

zwischen Mittag und Abend, und suchen sie gegen die Nordwinde möglichst zu sichern; auch setzen sie dieselben gern mitten in bebauete Kluzen, wo mehrere, den Bienen angenehme Pflanzen wachsen. Unter den Gesträuchen, die man in der Nachbarschaft der Bienenhäuser anpflanzt, hat der Rosmarin bei ihnen den Vorzug. Man rechnet, daß die Bienen zwei Meilen durchfliegen, um ihre Nahrung zu suchen. Die Bienenstöcke werden in kleine Lauben von zusammengezogenen Gesträuchen gesetzt, und 5 bis 6 Fuß lange Wege führen durch Gesträuche dahin, so daß der Stand jedes Bienenstocks einen kleinen Vers hau von 6 Fuß Stärke bildet. Die Bienenstöcke der Portugiesen sind im Allgemeinen von cylindrischer Form, 27 Zoll hoch, und 14 im Durchmesser, sie werden von der Rinde des Korke- oder Pantoffelbaums gefertigt, und mit einem irdenen Deckel, der einem umgekehrten Tiegel oder einer Pfanne ähnlich ist, zugedeckt; der äußere Rand davon bildet den Kranz um den Stock herum. Der Stock selbst ist mit Pflocken von hartem Holze zusammen gefügt, und die Ritzen sind mit einer Art Thon verschmiert. Vorn am Cylinder, etwa in der Höhe von 8 Zoll, ist eine enge Oeffnung, durch welche die Bienen ein- und ausgehn. Das Innere des Stocks ist in 3 gleiche Theile getheilt, und übers Kreuz gesteckt

52 VI. Bienen in fremden Welttheilen.

Hölzer dienen den Bienen zur Befestigung ihres Gebäudes. Wenn die Bienen schwärmen, welches gewöhnlich im Mai und Juni geschieht, setzt man leere Bienenstöcke nahe an den Ort, wo sich die Schwärme anhängen, doch nicht allzu nahe, um die Schwärme nicht von neuem flüchtig zu machen. Um dieses zu vermeiden, legt man, wenn es Nacht ist, ein großes Tuch unter den Ort, wo die Schwärme hängen; diese ermangeln nicht, sich darauf zu begeben; und man setzt dann den Stock über den Schwarm, schlägt das Tuch darüber, und trägt ihn an die für ihn bestimmte Stelle. Man beschneidet die Bienen im Juni, während der Hitze des Tags, aber niemals, wenn es stürmisch ist, und im Anfange des Vollmondes oder des Neulichts.

Die Egyptier machen ihre Bienenstöcke von zerstoßenen Kohlen und Thon. Sie machen aus dieser Mischung Cylinder von 6 bis 8 Zoll im Durchmesser, und 6 bis 12 Fuß hoch. Wenn sie dieselben fertig gebildet haben, werden sie der stärksten Sonnenhitze ausgesetzt, und sie werden so trocken und so hart, daß man sie bequem von einem Orte zum andern bringen kann, ohne sie zu beschädigen; auch widerstehen sie dann allem Unwetter.

Hr. Thorley in London hat eine Art Bienenstöcke erfunden, die er nach einer sechsjährigen

Er:

VI. Bienen in fremden Welttheilen. 53

Erfahrung für die allerbesten, unter den ihm bekannten, erklärt. Diese Bienenstöcke, deren Verrichtung eben so einfach, als leicht ist, werden von acht, anderthalb Zoll starken und 8 Zoll hohen Bretern in Gestalt eines Achtecks gemacht, haben im Durchmesser 15 bis 16 Zoll, und ihre platten Deckel 18 Zoll. In der Mitte des Deckels ist ein Loch, das man mittelst eines befestigten Schiebers öffnen oder verschließen kann. Eines von den acht Bretern hat in der Mitte ein Fensterchen mit viereckigem Rahmen, und einen Deckel oder Klappe. Das Flugloch ist ganz unten angebracht, und $3\frac{1}{2}$ Zoll breit und 1 Zoll hoch. Zwei Einschiebehölzer von Tannenholz werden übers Kreuz mitten im Stocke eingeschoben, und dienen den Bienen zur Befestigung ihrer Gebäude. Wenn die Bienen schwärmen, schlägt man die Schwärme in die achteckigen Kästen; sie bleiben darin, bis sie vollgebaut und vollgetragen haben, welches man leicht durch das oben gedachte Fenster bemerken kann. Man kann auch den Fortgang ihrer Arbeiten beobachten, wenn man die Stöcke von Zeit zu Zeit wiegt. Ist der Kasten voll, so wird ein Strohkorb von gewöhnlicher Art mit einem platten oder hohlen Deckel oben aufgesetzt, und der Schieber im Kastendeckel geöffnet. Die Bienen ziehen sich nun bald durch diese Oeffnung in die neue

Woh-

54 VI. Bienen in fremden Welttheilen.

Wohnung, und eilen, sie voll zu bauen. Man begreift leicht, daß man durch die Verschließung des Schiebers im Deckel des untern Stocks die Kommunikation hemmen kann, wo man leicht den Strohkorb, wenn er voll ist, abnehmen, und einen andern an seine Stelle setzen kann, welchen die fleißigen Thierchen ebenfalls bald wieder voll bauen werden. Um diese öftere Veränderung der Aufsätze zu vermeiden, versteht Hr. Thorley auch die Strohaufsätze mit Schiebelsöchern, und setzt dann oben darauf eine gläserne Glocke, die 18 Zoll hoch, unten 13 und oben 8 Zoll breit ist, auch oben eine Oeffnung von 1 Zoll im Durchmesser hat. Durch die obere Oeffnung hängt man ein viereckiges Querbölzchen, bis nahe an den Boden der Glocke, woran die Bienen ihren Bau befestigen. In kurzer Zeit bauen die Bienen auch diese Glocke voll, deren Form und Glas ihnen vorzüglich zu behagen scheint. Sonnini Bibl. —

VII.

Recensionen.

- a) Blätter für Jurisprudenz, Polizei und Kultur überhaupt, besonders aber auch in denen (den) herzogl. Sächsis., fürstl. Schwarzburg., fürstl. und gräfl. Reuß : Plauischen Landen. Von Dr. Christoph Assall und Hof-Advokat Demler. Erster Band. Jena, 1800. Im Verlag der Redaktion.

Auch diese Blätter, die leider! zu früh aufgehört haben, enthalten manche lesenswerthe Abhandlungen für Oekonomen, die er eigentlich nicht darin sucht, wenn ihn nicht der Ausdruck: Kultur — dahin leitet, und die wir daher besonders hier aufführen, wenn wir nur noch bemerken, daß bis jetzt (1804) kein Band weiter erschienen ist, und dieser aus 12 Heften zu 5 Bogen bestehet.

Im ersten Hefte findet der Oekonom für sich:
 III. Ueber die Anlage von Salpetersiedereien;
 S. 29. IV. Ueber die Kultur einiger dem Landwirth zum Anbau vorzüglich zu empfehlenden
 Holz:

Holzarten; S. 58. Dessen Fortsetzung im 2. Hefte, III. 1) S. 122, enthalten ist. 2) Entdecktes Geheimniß über die Bienenarten und ihrer Befruchtung, auch Beitrag über die Hypothesen von den Geschlechtern und Gattungen der Bienen, ihrer Befruchtungs- und Begattungsart; S. 149 bis 200. Drittes Hefte. III. Anweisung zu einer Pottaschenfiederei; S. 260 bis 282. Viertes Hefte. III. 1) Etwas über die Kultur der Nadelhölzer; S. 311. 2) Ueber Ackerbau, als eine der wichtigsten Bevölkerungsquellen des Staats; S. 237. Dessen Fortsetzung im 5. Hefte, III. S. 447 und 7. Hefte, III. S. 632; 9. Hefte, III. S. 802 und 10. Hefte, S. 882, vorkommt. Sechstes Hefte. III. Ueber die Bienenzucht und Honigbenutzung; S. 539. Achtes Hefte. Von politischen und ökonomischen Gesetzen nach Filangieri; S. 704. Elftes Hefte. Oekonomische Vorschläge zur Verminderung an Rauchtabak auf dem Lande; S. 945. Das 12. Hefte hat keine Nr. III. Aber in Nr. I. 3) steht eine Abhandlung: Pflichten und Rechte des Gesindes und der Herrschaften; S. 1001 bis 1010, welche alle — Gesinde und Herrschaften, lesen sollten. So angenehm es uns wäre, wenn wir aus diesem Bande einige Auszüge geben sollten; so müssen wir doch darauf Verzicht thun, und versichern, daß diese Abhandlungen deutlich und verständlich, und minder

weits

weitschweifig vorgetragen worden sind, wenn wir die einzige im 2. Hefte: 2) Entdecktes Geheimniß 1c., ausnehmen, die Hrn. P. Frenzel zu Osmanstadt bei Weimar zum Verfasser hat.

In dem Intelligenz-Blatte, das nicht bei jedem Hefte ist, dessen Seitenzahlen aber mit denen der Hefte fortlaufen, Nr. II. im 3. Hefte, S. 285 f., steht ein Artikel: Wohlfeile Zeit bei den Römern, worin berechnet ist, daß ein Mann zur Unterhaltung in einem Jahre nach Cato nicht mehr, als $179\frac{2}{3}$ Oertertien = 8 Thlr. 12½ Gr. brauchte.

Am Schlusse des 12. Heftes, S. 1053, steht eine Anmerkung, worin die Linnéischen Namen der im 5. Hefte zum Anbau empfohlenen Holzarten noch angeführt werden.

* * *

b) Landwirthschaftliche Zeitung — oder Repertorium alles Neuen und Wissenswürdigen aus dem Gebiete der Land- und Hauswirthschaft. Unter der Leitung einer Gesellschaft praktischer Landwirthe herausgegeben von G. H. Schnee, Prediger zu Groß-Oerner in der Grafschaft Mannsfeld 1c. Halle, in Commission bei Hemmerde und Schwetjcke. in 4. (Der Jahrg. 1803 2 Thlr., die folgenden à 2 Thlr. 16 Gr.)

Wir haben schon lange gelehrte, politische Zeitungen, Zeitungen für die Pferdezuucht u. dergl.;
aber

aber eine landwirthschaftliche existierte noch nicht; es verdient daher Hr. P. Schree allen Dank der Oekonomen, daß er diese Zeitung in Gang gebracht hat. Denn es kommen darin so mancherlei landwirthschaftliche Dinge zur Sprache, die man vorher nicht gelesen hätte.

Recens. hat zwei Jahrgänge vor sich, 1803 und 1804. Der Jahrgang 1803 hat nur jedes Mal einen Bogen in 4. mit gespaltenen Kolonnen; der Jahrgang 1804 aber hat jedes Mal einen halben Bogen mehr, weil sich die Auflage sehr vermehrt haben. Es würde aber zu weitläufig für unsere Blätter werden, wenn wir alle einzelne, bald kürzere, bald längere Abhandlungen anführen wollten; wir wollen daher nur einige derselben aus jedem Bande anführen. Erstes Stück. S. 2: Ueber die Englische Landwirthschaft. S. 4: Nachrichten und Bemerkungen über die Ernte des verfloffenen Jahres. S. 6: Anstalten, dem Fruchtmangel vorzubeugen. Veredlung der Schäfereien in königl. Preussischen Landen. S. 7: Obst- und Weinernte des vorigen Jahres. Anstalten für junge Landwirthe und Freunde landwirthschaftlicher Wissenschaften. S. 8: Bücheranzeigen. Zweites Stück. S. 9: Von der Nützlichkeit, Kornsaaten mit Hülsenfrüchten und Futterkräutern abwechseln zu lassen. S. 10:

S. 10: Etwas über die vortheilhafte Benutzung der Runkelrüben zum Branntwein, als Mittel, der Korntheuerung abzuhelpen. S. 11: Sondersbare Vorschläge, der Getreidetheuerung abzuhelpen. Anfrage, den Brand im Getreide betreffend. S. 12: Wichtige Entdeckung, die Viehseuche betreffend. Ueber die bessere Benutzung des Hopfens. Mittel, wider das Blauwerden der Milch und des Rahms. S. 13: Fortgesetzte Nachrichten von der Ernte im vorigen Jahre. Nachrichten, Getreideausfuhr betreffend. Vermischte Nachrichten. S. 15: Neue Erfindung, Kartoffeln in Kuchn lange Zeit aufzubewahren u. s. w. Wir führen aus dem Register den Artikel Kartoffel noch an, wo diese den ersten Rang einnimmt. Darauf folgt: als Malz; 22. als Käse; 22. Kartoffel: Schneides Maschine; 36. Fortpflanzung durch Schalen, Augen; 24. durch Samen; 69. als Buttervermehrung; 130. und so weiter. Hieraus ergibt sich schon das Reichhaltige dieser landwirthschaftlichen Zeitung. Aber es ist, wie bei allen, besonders politischen Zeitungen, nicht immer Alles der Wahrheit gemäß, oder am gehörigen Orte angebracht.

Der 2. Jahrgang 1804 wird schätzbarer, und hat einen halben Bogen mehr. Auch davon nur einige Ueberschriften. Erstes Stück. S. 5: Meine
Wirths

Wirthschaft im Schlesiſchen Gebirge, zwiſchen Jauer und Hirschberg. S. 3: Ebbare Erde. S. 4: Ueber die Pflüge der Alten. S. 5: Aufforderung an den Erfinder eines neuen Düngungsmittels. S. 6: Küchengewächſe oder Gemüse im Waſſerdampfe zu kochen. S. 7: Allerhand Recepte. S. 8: Bitte und Anfrage. Benutzung der Knochen auf der Inſel Jamaika. S. 9: Neues Pferdefutter. — Viertes Stück. (oder Monat April) Nr. 14. S. 155: Ueber Getreidertrag und Getreidepreise. S. 159: Mittel, die Bienen in der ſtrengſten Kälte zum Arbeiten zu bringen, und ſie ohne alle Koſten zu ernähren. S. 160: Ueber Zugthiere. Nr. 15. S. 167: Ein paar Worte über die Melzeriſche Dreſchmaſchine, und zwar über die verbesserte. (Von Friedrich Herzog zu Holſtein: Beck.) S. 170: Ueber die Sonnenblumen, oder Sonnenroſen, deren Nutzen und Anbau — u. ſ. w. Auch hier wollen wir aus dem Vogen ſtarken Register den Artikel: Kartoffeln, wieder anführen: Kartoffeln im Winter zu bewahren; 52, 358, 346, 377. Zu Brantwein zu nutzen; 110. Ob ſie wachſen, wenn das Kraut abgeſtorben; 55. Nach Beraubung der Blüthen; 129. Kartoffelbau in Pommern; 64. Abſenten derſelben; 129, 195, 566 u. ſ. w.

Recensf.

Recens. bemerkt nur noch, daß sowohl Kupfer, illuminirte und schwarze, als auch Holzschnitte darin vorkommen. Die Abhandlungen selbst sind theils eigene Abhandlungen, theils aus andern ökonomischen Schriften der Deutschen, Franzosen, und Engländer genommen. So ist z. B. Einiges aus den Ökonomischen Heften genommen. Vom Jahrgang 1805 sind auch schon wieder die Monate Januar bis Juni heraus; davon zu seiner Zeit. —

* * *

- c) Handbuch für Deutsche Landwirthe, in welchem die wichtigsten Gegenstände aus dem Reiche der Natur im Volkstone vorgetragen und gehörig geordnet sind; von Johann Ernst Löwe, Ehrenmitglied der naturforschenden Gesellschaft in Jena. Gotha, bei Ettinger. 1. Bd. 320 S. 2. Bd. 278 S. gr. 8. 2 Thlr. 12 Gr.

So wie gebildete Landwirthe dem Verfasser für dieses Handbuch Dank wissen werden, so werden versuchte Hauswirthe bekannte Dinge darin finden; z. B. bei der Aussaat des Winterweizens empfiehlt der Verfasser einjährigen Samen, weil er nicht so brandig werde, als der neue;

neue *); — Nach seiner Meinung muß (nur) die gemähte Gerste auf Schwaben etwas beregnet werden — (warum nicht auch die geschnittene? da ein und eben derselbe Grund eintritt —) weil die Körner schöner (goldgelber — die unberegnete sieht weiß — und größer) werden **). (Starke Thauere thun das Nämlche.) Mehr bedarf es nicht, um unser Urtheil zu rechtfertigen. Recens. kann nicht sagen, daß er auch nur einen neuen Gedanken darin gefunden habe.

*) Man hat Bemerkungen, daß auch schlechter Weizen keinen Brand brachte. S. Thaers Annalen 10. 4. Jahrg. 1. Stck. Nr. 3: „Die wahre Ursache des Brandes in Weizen, einen durch Zufall, (Regen zur Blüthezeit — der Eins.) oder fehlerhafte Bestellung (daran zweifelt Eins. dieses gar sehr, weil im Jahr 1804 in einer Strecke Landes, 8 Stunden lang und 4 Stunden breit, so viel er erfahren konnte, jeder Weizenacker sehr brandig war. S. Landw. Zeit. Monat Januar 1805, S. 10. Haben also so Viele in der Bestellung gefehlt?) gestörten Wachsthum, scheint man noch nicht einsehen zu wollen.“ So der Recens. in der A. L. Zeit. 1804, Nr. 178, von Thaers Annalen, 4. Bd. S. 617. d. Rec.

**) Dieß ist die Ursache nicht allein, sondern, daß a) sie sich besser dreschen lasse, und b) das Stroh zum Verfüttern desto mürber werde.

d. Rec.

*

*

*

d) Forts

d) Fortgesetzte Bemerkungen über die durch das Abichälen der Baumrinde vermehrte Fruchtbarkeit der Obstbäume, und über die mannigfaltigen Hindernisse des Gedeihens derselben. Von Anselm Christoph Spitz, Oberkämmerer und Mitglied der königlich Preuß. Akademie nächlicher Wissenschaften in Erfurt. Erfurt, bei Beyer und Maring. gr. 8. 31 S.

„Wohl kann man fragen: wie viel und wie lange soll über diesen Gegenstand geschrieben werden, da der Nutzen gar nicht abzusehen ist? Und — immer sind alle gemachten Versuche so unvollkommen beschrieben, daß es Niemand mit Erfolg wird nachmachen können.“ — So Hr. Hofgärtner Seidel in Dresden (im R. A. Nr. 315. 2. Bd. 1804, S. 4124); und Recens. stimmt demselben vollkommen bei. Wenn kein anderes Mittel, Bäume fruchtbar zu machen, übrig ist, nun so mag's Jeder versuchen; Recens. bleibt bei dem Thiermannischen Baummästen. Uebrigens ist alles in einem schleppenden Tone erzählt; und die mannigfaltigen Hindernisse des Gedeihens derselben, muß man lesen, wenn man über den Hrn. Verf. lachen will.

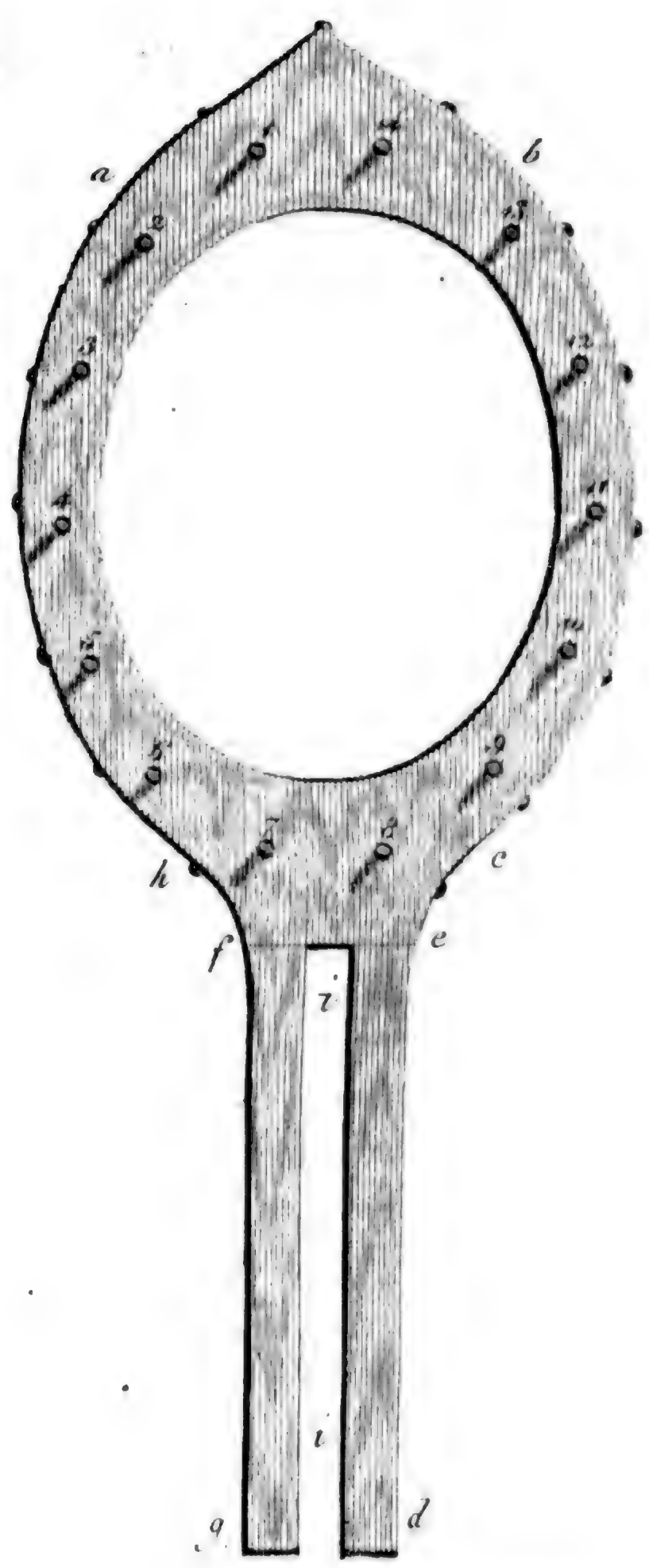
VIII.

Der Fränkische Obstpfücker.

Ich übergebe hiermit den Lesern der Oekonomischen Hefte einen Fränkischen Obstpfücker, der sehr bequem ist, das Obst abzunehmen. Er besteht aus zweierlei Holz: die ovalrunde Scheibe a b c e f h d g ist Jungeichen-Holz; die Dicke beträgt einen guten Daumen. In die Oeffnung i, i, die mit e d, f g einer Mannshand Länge hat, kommt der Stiel von einer geschälten Weide, 5 Fuß lang. Beides Holz ist leicht. Die Punkte 1, 2, 3 bis 14 in der Mitte der Scheibe bedeuten die Zähne, die wie Rechenzähne fingerslang sind. Die o in der äußersten Linie bedeuten die Nägel, womit das Leinentuch angenagelt wird, welches unterhalb, wie ein Klingelbeutel, hängt, und worein die Äpfel oder Birnen fallen, wenn sie zwischen den Zähnen 1 und 2, oder 11 und 12, oder 6 und 7; 9 und 10 u. s. w. angepackt werden. Das Leinentuch kann nach Belieben fein oder grob sein.

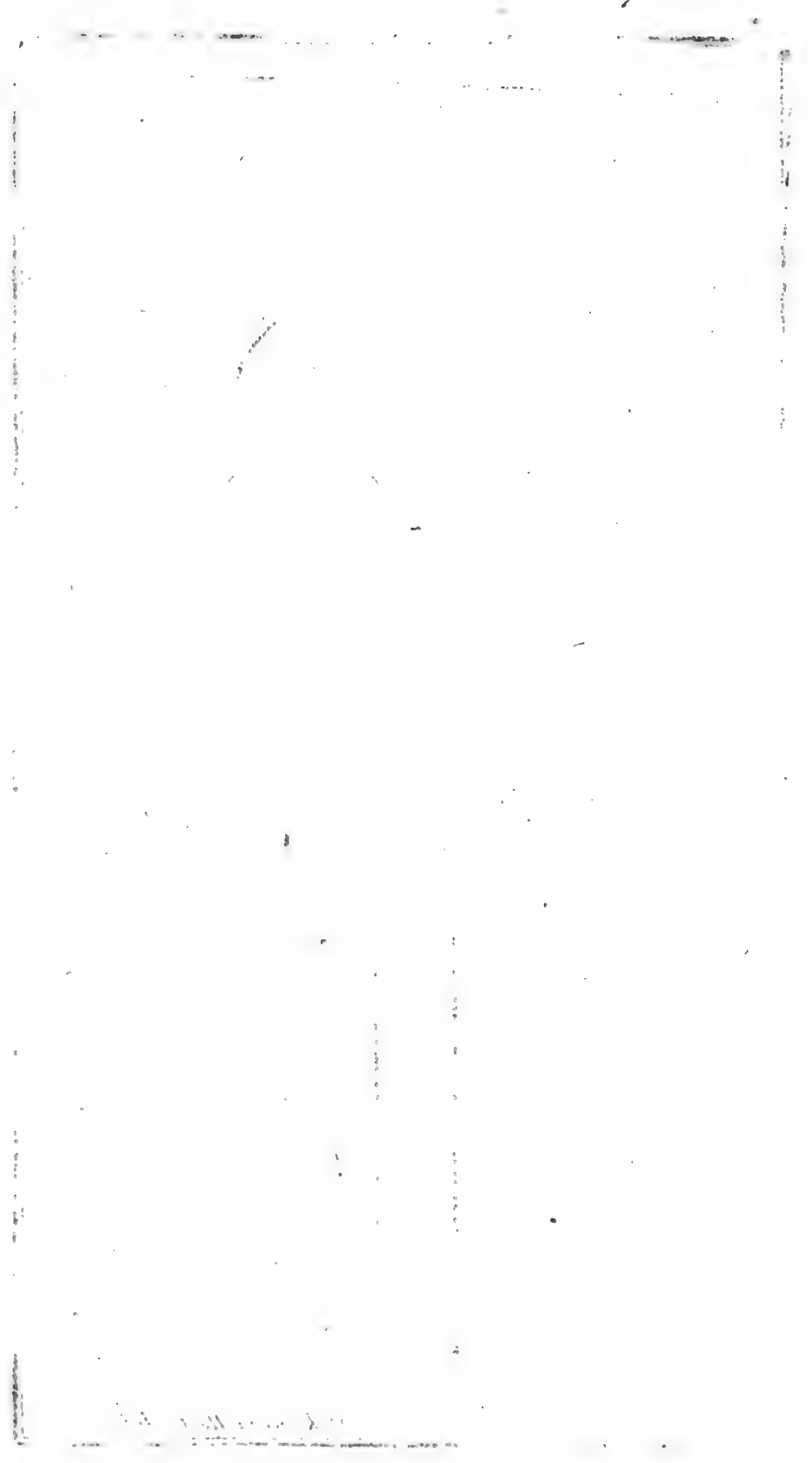
Einen

18 Zoll.



Oekonom. Heft. July. 1805.

25 LG. 64



IX. Ueber das Wort Nachtigall. 65

Einen Englischen Obstpfücker wünschte, wenn ich nicht irre, der Herausgeber des T. O. G. Hr. Pastor Siedler, und ich glaube, daß dieser Fränkische Obstpfücker dem Englischen nichts nachgeben wird.

IX.

Ueber das Wort Nachtigall.

Viele unserer jetzigen Teutschen Wörter sind entweder aus der Lateinischen oder Griechischen Sprache entlehnt, und haben, wie die Slavischen und Mönchs-Lateinischen, das Bürgerrecht erhalten. Ja wir haben Wörter, die halb Lateinisch und halb Teutsch sind, wie man im Mittelalter sich ausdrückte. So ist z. B. Kornbracium unstreitig Gallischen Ursprungs, und aus Korn und Brace zusammengesetzt *). So ist Sachibarones aus dem Teutschen Worte Sache und dem Lateinischen Worte baro zusammengesetzt. Man nehme nun das Wort Nachtzgall — und man wird eine Aehnlichkeit in der

Zus

*) G. R. N. 1804. 2. Bd. Nr. 274, S. 3665.
b. Einf.

Zusammensetzung finden, die bei zwei Eiern nicht größer sein kann. Die erste Sylbe ist Deutsch — Nacht — die andere Lateinisch (mit Wegwerfung der Endsylbe us) — Gall — und Dazwischensetzung des Vokals i — Nachtigall.

X.

Ueber Hürdelager auf gestürztem und ungestürztem Lande.

Neulich sagte mir ein alter, erfahrener und gescheuter Bauer, er lasse die Schafhürden auf den zu Gerste bestimmten Acker vor dem Winter nie eher bringen, als bis die Stoppel umgebrochen sei. Die Schäfer wollten zwar nicht gern daran, aber das kümmerte ihn nicht. Durch diese Anwendung des Schaspferchs habe er immer bessere Ernten erhalten, als wenn er die Hürden auf ungestürztes Land geschlagen und den Schaspferch untergepflügt habe.

Man sollte glauben, der Schaspferch müßte, da er doch den ganzen Winter ununtergepflügt auf dem Lande liegen bleibt, verwittern.

Sollte

auf gestürzten und ungestürzten Lande. 67

Sollte Jemand mehrere Erfahrungen darüber gemacht haben, so wird er sehr gebeten, sie in diesen Blättern bekannt zu machen: denn einen Grund zu dem Verfahren kann ich noch nicht finden, es müßte denn der sein, daß der untergepflügte Schafpferch, durch die Winterdürre aufgelöst, zu tief in die Erde dränge, und so unwirksam für die folgende Gerstenernte würde.

XI.

Ueber den Schaden, den der Bau und Genuß der Erdäpfel anrichten soll.

Während einige Neuere dem Franz Drake ein Ehrendenkmal setzen wollen, daß er die Erdäpfel aus Amerika mitgebracht hat, die nun in ganz Europa verpflanzt sind; während einige einsichtsvolle Oekonomen den Nutzen der Erdäpfel bei der Oekonomie überhaupt, und ins Besondere bei der Haushaltung einsehen, und zum Voraus bestimmen können, daß bei deren Mißwachs das Getreide im Preise steigen müsse, treten einige Andere auf, und machen den Erdäpfeln manchen Vorwurf, tadeln ihren Anbau, und berechnen den mannichfaltigen Schaden, den sie haben sollen. Man sagt nämlich:

68 XI. Ueber den Schaden, den der Bau.

Erstlich: Die Erdäpfel haben weniger nahrhafte Eigenschaften, als andere Speisen. — Also dürfen die Speisen nicht angebauet und genossen werden, die weniger nahrhafte Eigenschaften haben, als andere Speisen? Was würde daraus folgen? daß man lauter Brot und Fleisch essen müsse. Würde es auch wohl für die Gesundheit des Menschen zuträglich sein, lauter nahrhafte Speisen zu genießen? Auch kann ja der Mangel der angeblich weniger nahrhaften Speisen wegeräumt werden. Endlich fragt sich, ob überhaupt der Einwurf gegründet sei. Man kann aus der Erfahrung das Gegentheil beweisen, daß z. B. bei einem großen Theile Waldbewohner beinahe ein halbes Jahr lang Erdäpfel gegessen werden, und die Männer sind groß, robust und zu den schwersten Arbeiten geschickt.

Man sagt ferner zweitens: Die Erdäpfel haben Eigenschaften, die der Gesundheit sehr nachtheilig sind. — Wenn sie zu jung gegessen werden, erzeugen sie die Ruhr; das mag wahr sein. Wer heißt sie uns denn aber frühzeitiger essen, als sie reif sind? Es gibt alte Leute in Menge, die von Jugend auf Erdäpfel gegessen haben, und bis diese Stunde gesund sind. Auch gibt es unter denen, die Erdäpfel essen, starke und robuste Leute. Endlich gilt

und Genuß der Erdäpfel anrichten soll. 69

gilt der Schluß nichts: was dem Städter nicht nützlich ist, ist auch dem Landmanne nicht nützlich. Sauerkraut und Schwarzfleisch, als Fiebermittel, dient wohl dem Schmide, aber nicht dem Schneider.

Drittens sagt man: der Erdäpfelbau vermindert in jedem Jahre, in welchem sie reichlich gewonnen werden, den Getreidegewinnst. Dieser Einwurf scheint bloß auf der Studierstube gemacht zu sein. Vermindern sie auch dann den Getreidegewinnst in dem Jahre, in welchem sie gewonnen werden, wenn man sie in die Brache gelegt hat? Wie geringhaltig überhaupt diese Beschildigung ist, mag der Verf. der ökonomischen Rhapsodien 2c., 1. Thl. S. 275, sagen: „Ein gutes Kartoffelfeld gibt auch ohne weitere Düngung vielmals den herrlichsten Roggen.“

Viertens setzt man hinzu: sie rauben den Müllern ihr Brot. — Wunderbar! und doch stehen alle Mühlen voll Getreide; man gehe nur in die Mühlen, und man wird's finden. So lange alle Jahre mehrere Menschen geboren werden, als sterben, so lange werden nicht nur die Müller genug zu mahlen haben, sondern es werden auch wohl noch neue Mühlen erbaut werden müssen. Man nehme die Erdäpfel

70 XI. Ueber den Schaden, den der Bau

äpfel weg, und die größte Theuerung des Getreides und Hungersnoth werden eintreten.

Aber, fährt man fünftens fort: sie kosten viele Arbeit. — Wenn man alles das nicht bauen wollte, was Arbeit, viele Arbeit kostet, so würde nicht viel gebauet werden. Ich behaupte, der Salat &c. bedarf in manchen Jahren weit mehr Arbeit, als die Erdäpfel. Wollen wir deswegen keinen Salat &c. mehr bauen? Auch dieser Einwurf scheint auf der Studier: Stube, oder doch wenigstens ohne Ueberlegung gemacht worden zu sein.

Sechstens heißt es ferner: sie tödten die nützlicher auszukauende Zeit. — Man sehe nur den Werth der Erdäpfel nicht durch eine Verkleinerungsbrille, oder durch ein gefärbtes Glas, und jedes andere Gewächs durch eine Vergrößerungsbrille, und man wird den Erdäpfeln unter den Nahrungsmitteln gewiß einen der ersten Plätze anweisen müssen. Ich sage es nochmals: man nehme die Erdäpfel weg, und Theuerung und Hungersnoth müssen entstehen.

Siebentens, sagt man, verschwenden sie das immer seltener werdende Holz, um sie zum Eisen zu kochen. — Wahr ist, das Holz wird immer seltener, aber durch das Erdäpfelkochen gewiß nicht. Ich esse sie mit
Selt

und Genuß der Erdäpfel anrichten soll. 71

Cellerie statt Gemüse. Jedes andere Gemüse hätte ja auch gekocht werden müssen. Wenn des Morgens eingeeicht und für mich Kaffee gekocht wird, wird sogleich ein Topf mit Erdäpfeln für das Gesinde hinzu gesetzt. Wenn auf den Abend das Wasser in der Wanne zum Anbrühen des Futters heiß gemacht wird, wird sogleich ein Topf mit Erdäpfeln für die Schweine auf den andern Tag mit abgekocht. Also auch dieser Einwurf ist von keinem Werth.

Achtens: sie versäumen durch ihren Transport das Ackergespann. — Man sieht aus diesem Einwurfe, daß es dem Gegner des Erdäpfelbaues wahrer Ernst ist; wie er alles Mögliche aufsucht, um dem Erdäpfelbau eine tödtliche Wunde beizubringen. Allein das Ackergespann wird durch ihren Transport nicht versäumt. Sie werden erst herausgethan, wenn die Herbstsaat vollendet ist. Und überdies steht es ja jedem Oekonomem frei, sie durch Tagelöhner auf dem Rücken heimtragen, oder auf dem Schiebkarren heimfahren zu lassen.

Neuntens: sie bestrafen uns noch im folgenden Jahre am allerempfindlichsten für den Mangel unserer Kenntnisse mit schlechtem Getreide. — Erstlich nicht alle Jahre; vergl. Drittens; bei fruchtbarer Witterung erhält man öfters das beste

Ger

72 XI. über den Schaden, den der Bau d.

Getreide. Und wenn man nach dem Ertrage zweier Jahre (des Erdäpfelbaues und des Getreidebaues) rechnet, so hat man zuverlässig immer Nutzen. Z. B. 1802 bauete ich für 10 Fl. Fr. Erdäpfel; 1803 auf dem nämlichen Felde, und ungedüngt, nicht besseres, nicht gleiches Getreide, als ohne Erdäpfel; welches ungefähr 16 Fl. Fr. betragen würde; sondern noch etwas, ein Viertels, geringer — 12 Fl. Fr. Diese 10 Fl. für die Erdäpfel machen aber mit dem Getreide 22 Fl. Fr., also doch 6 Fl. Fr. mehr, als wenn ich ohne Erdäpfel das beste Korn gebauet hätte. Wer wird nun ein besserer Oekonom sein, der, der bloß Getreide ohne Erdäpfel bauet, oder der, der mit Erdäpfeln Getreide bauet? Die Antwort ist nicht schwer. —

Even dieses läßt sich auf den Spanischen Kleebau anwenden, der von einigen unwissenden Bauern der Roggengieb genannt wird. Nicht doch, ihr guten Leute! er bringt euch Brot und Geld ins Haus, wenn ihr's nur recht anzugreifen wißt. Fragt nur Kluge, verständige und einsichtsvolle Oekonomen (nur keine Schäferei; Pächter); sie werden euch belehren, und ihr werdet in Befolgung ihrer Lehren glücklich sein.

XII.

Die Indianer fangen die Enten und andere Wasservögel im Wasser unten bei den Füßen.

(Zur Bestätigung dessen, was davon in den Dekon. Heften, 1803, Juni, gesagt worden ist.)

Im 3. Bande der Reisen des Chevenot in Europa, Asia und Afrika, welcher die Reise nach Ostindien enthält, Frankfurt a. M. 1693. 4., heißt es S. 76 davon also: (nach der damaligen Orthographie.)

„Die Indianer, so sich des Jagens und Fischens befleißigen, sind sehr geschickt, und fangen die Vögel, die auf dem Wasser ihre Lust haben, mit einer großen Geschwindigkeit. Die Jäger schwimmen fast ausgerichtet, also daß sie nichts desto weniger den Kopf außerhalb dem Wasser haben, und solches vermittelst eines durchlöcherten Topfes, wodurch sie den Athem an sich ziehen, und das Gesicht gebrauchen können, verbergen.

Allein

74 XII. Die Indianer fangen die Enten

Allein überdieß ist derselbe, zu Betrügung der Enden und anderer Vögel, mit Federn besteeet, sogar, daß sie bei Herannäherung des Jägers in geringsten nicht scheu werden, und solchen Kopf vor einen Vogel halten; damit nimmt er sie mit einem sichern Streiche von unten auf der Fläche des Wassers bei denen Füßen, und zieht sie hinein, die andern Enden, weil sie niemand sehen, meynen, es haben sich ihre Kammeraden selbst untergedaucht, und erschrecken nicht, sondern machen mit dem federichten Kopf, der ihnen stets nachfolget, Gemeinschaft, und werden endlich alle mit einander gefangen, immittelst als sie auf eine Abwechselung und Wiederankunft derjenigen, die sie haben sehen untertauchen, vergebens warten."

Weil ich denn einmal im Abschreiben aus dem Thevenot bin, so will ich nur noch den

Fang der grünen Tauben *)

daraus abschreiben, weil er auf der nämlichen Seite steht. Da heißt es:

„In

*) Hr. Hofrath Blumenbach hat in seinem Handbuche der Naturgesch., 7. Aufl. S. 193 — 196, nicht

„In diesem Lande (Ostindien) sind ganz grüne Tauben, und von den unsrigen nichts unterschieden, als durch die Farbe. Die Jäger fangen sie mit Vogelleim, und tragen vor sich ein leicht Schirmdach her, welches ihnen den ganzen Leib bedeckt, und mit Löchern gemacht ist, damit sie selbige dadurch erkennen mögen. Die Tauben, indem sie niemand sehen, vermuthen sich die Annäherung des Jägers nicht, und er nimmt alsdann eine nach der andern mit jener Leimruthe weg, daß auch nicht eine davon fliehet. Auf diese Manier fängt man an etlichen Orten

die kleinen Papagey.“

nicht alle bekannte Tauben — und also auch die grüne nicht. Ist diese grüne Taube Vertuch: grüne Ringeltaube aus Madagaskar? 2. Bd. Nr. 80, Nr. 7. seines Wilderbuchs f. K., oder Nr. 9. die Nicobarsche Taube? Chevenot ist zu kurz, als daß es bestimmt werden könnte. Hr. Hofrath Blumenbach nennt S. 193: Col. oenas, die Haus- taube, Feldtaube, Holztaube. Hr. Vertuch aber, die wilde Holztaube: Col. oenas, und die Feld- oder Haus- taube: Columba domestica — wie mir dünkt, richtiger.

v. Eins.

XIII.

Eine Muthmaßung über die Worte: ein
ausgemergelter Acker.

Mergel ist schon seit 150 Jahren im Altens-
burgischen und an andern Orten viele Jahre zum
Düngen der Felder mit Nutzen gebraucht wor-
den. — Und dennoch hat man ein Sprüchwort
gebildet, das so lautet; Mergel macht rei-
che Väter, aber arme Söhne. — Wenn
auch sonst in jedem Sprüchwort etwas Wahres
enthalten ist, so kann man doch von diesem nicht
mehr Wahres eingestehen, als: wenn der Mer-
gel von den Vätern gemißbraucht wird, dann
macht er arme Söhne. Nun sagte man von
einem Acker, der oft tragen mußte, und nicht
viel trug: es ist ein ausgemergelter
Acker, — wenn auch der Acker nie ein Stück-
chen Mergel gesehen hatte; in Gegenden, wo er
gar nicht bekannt ist. Und nun wurde dem
Mergel alles Uebel zugeschrieben. — Ich läugne
aber, 1) daß der Mergel die üble Nachrede vers-
diene, denn die Erfahrung beweist im Gegens-
theile

theile seine Güte; ich läugne, 2) daß das Wort richtig geschrieben ist: ein ausgemergelter Acker. — Aber, wie sollte es denn geschrieben werden? — Nur mit einer kleinen Veränderung zweier Buchstaben, die aber in der Aussprache einander gleich lauten — und leicht einer wie der andere ausgesprochen werden kann und von Manchen wirklich ausgesprochen wird — mer — verwandle ich in — mär — und g in f — und nun habe ich: ausgemärkelter Acker. Ob das Adjektiv sprachrichtig gebildet ist, geht mich hier nichts an; genug, daß es im gemeinen Leben so gebildet, und eigentlich vom menschlichen Körper gesagt wird, in dessen Veinen keine Kraft, kein Mark — mehr ist. Dieß hörte einmal ein Jemand, der es nicht verstand; hatte aber vom Mergel gehört, und leitete es von diesem Substantiv ab, und schrieb es fälschlich so, da er es von Mark ableiten sollte. Im eigentlichen Sinne kann freilich von einem Acker, ausgemärkelter Acker, in dem kein Mark mehr ist, nicht gesagt werden; aber im bildlichen Sinne kann es, wie mich dünkt, recht gut gesagt werden, und bedeutet einen Acker, in dem keine Kraft, kein Mark mehr ist, der ausgesaugt ist, wie man im gemeinen Leben spricht; der also auch nicht viel tragen kann.

XIV.

Meerrettigbau.

Alle, die vom Meerrettigbau bisher geschrieben haben, und mir zu Gesichte gekommen sind *), haben denselben deswegen empfohlen, weil seine Wurzeln theuer bezahlt werden, und zwar so theuer, daß zwei Aecker von gleicher Größe, einer mit Meerrettig, der andere mit jeder andern Frucht, der Meerrettigacker den andern weit am Gewinn übertrifft. — Sie haben aber einen andern ökonomischen Nutzen desselben vergessen — nämlich

die

*) 1) Auf zwanzigjährige Erfahrung gegründeter Unterricht, — des Hopfen-, Spargel- und Meerrettigbaues, von M. J. C. Bloß. Leipzig, 1788. S. 83 bis 87.

2) Oekonomisch = botanisches Garten = Journal. I. Bd. 2. Stck. S. 37. Der Verfasser dieser Abhandlung will erst Versuche mit den Blättern machen, und sie anzeigen; diese Versuche sind aber noch immer nicht erschienen.

d. Eins.

die Meerrettigblätter,

die für Kühe und Ochsen ein gutes Futter geben. Was vorzüglich an ihnen zu loben ist, ist dieses, daß sie des Jahres drei auch wohl vier Mal abgeschnitten werden können, wenn die Frühlingswitterung gut ist. Freilich bleiben dann aber die Wurzeln ein Jahr zurück, weil sie ihre meisten Säfte zum Treiben der Blätter verwenden. Der Nutzen bleibt für die Oekonomie doch, zumal in futterlosen Zeiten. Ob diese Blätter die Milch vermehren, kann ich nicht sagen, da sie nicht allein gefüttert worden sind.

XV.

Sollte das Moos auf den Bäumen wirklich so schädlich sein, als man sagt?

Das Moos ist eine schädliche Pflanze auf den Bäumen; es zieht viele Nahrungssäfte an sich; und verursacht, daß der Baum nach und nach abstirbt. Es ist eine Schmarozerpflanze. — So sagt man allgemein; so steht in allen Gartenbüchern; und dabei zugleich die Regel: die Bäume müssen vom Moose gereinigt werden.

80 XV. Sollte das Moos auf den Bäumen

Ich denke nicht also; ich wollte eben behaupten, daß das Moos auf den Bäumen nicht so schädlich sei, als man gewöhnlich sagt, sondern sogar nützlich sei. Ich gründe meinen Beweis auf eine doppelte Erfahrung: ein Mal, auf das Moos, das ich um meine Obst-Orangerie-Bäumchen band; dann auf einen alten Baum, der astweise verdarb, als ich ihm das Moos nahm, und wieder jung wurde, als ich ihm das Moos wieder wachsen ließ.

Den ersten Punkt anlangend: so umwickelte ich meine Obst-Orangerie-Bäumchen schon seit zwanzig Jahren, wenn sich Früchte angesetzt haben, mit nassem Moos, und feuchte dasselbe wieder an, wenn es trocken geworden ist. Dadurch bleiben die Früchte sicher hängen, sicherer, als wenn ich den Obst-Orangerie-Scherben Sauger gegeben hätte. Ich weiß wohl, es ist noch ein Unterschied zwischen feuchtem Moos, das man um den Baum bindet, und zwischen dem Moose, das auf den Bäumen wächst; allein der Unterschied wird so groß und vielbedeutend nicht sein; doch will ich erwarten, wie groß der Unterschied sein soll; so viel ist gewiß, daß ich dadurch meine Äpfel und Birnen sicherte. O wie vielmals freuete ich mich der kleinen Birnen und Äpfel — in Hoffnung, sie zu genießen; und wenn den Herbst

wirklich so schädlich sein, als man sagt? 81

Herbst kam, war weder Apfel noch Birn mehr da; meine Hoffnung war verschwunden, und die viele Mühe vergebens. — Wie erhältst du sie? das war die große Frage, die ich mir täglich vorlegte, täglich beantwortete; aber auch die Beantwortungen täglich wieder verwarf. So oft Freunde zu mir kamen, wurden sie gefragt, ob ihnen kein Mittel bekannt sei, die Früchte zu erhalten. Und unter den Vielen fiel Einer darauf, daß ich Sauger untersehen sollte, die ich bisher noch nicht untergeleht hatte. Ich trug aber Bedenken, dieß Mittel damals anzuwenden; jetzt würde ich gar kein Bedenken finden, es anzuwenden, da ein vortrefflicher Aufsatz in den Oekonomischen Heften: Ueber das mästen der Bäume, enthalten ist *). Damals konnte es mir aber noch nicht bekannt sein. Endlich fiel ich auf das Moos, dasselbe naß um den Stamm des Obst-Drangerie-Bäumchens zu binden, und

daß

*) Nachher las ich auch im Teutschen Obstgärtner, daß ein Pfarrer einen unfruchtbaren Baum erkaufen wollte, und ihn dadurch fruchtbar machte. Ich habe auch ein Beispiel von einer Weichsel gesehen, die drei Stockwerke hoch wuchs, und fleißig trug, weil sie häufig begossen wurde, besonders mit dem Wasser, womit das Fleisch gewaschen worden.

d. Eins.

82 XV. Sollte das Moos auf den Baum. 2c.

dasselbe wieder anzufeuchten, wenn es trocken geworden war; dieß erhielt mir die Apfel und Birnen an meinen Obst; Orangerie; Bäumchen. Hrn. Hofrath Diel's Buch: die Obst; Orangerie in Scherben, habe ich nicht gelesen, ich weiß also nicht, ob diese Behandlung der Obsts Orangerie; Stämmchen darin steht; oder die mit dem Sauger; oder keine von beiden! Sollte es aber nicht darin stehen, so darf jeder Besitzer desselben Buchs sich dieses noch zur richtigen Behandlung der Obst; Orangerie; Bäumchen hinzusehen. Und so glaube ich also den ersten Punkt erwiesen, wenigstens bewiesen zu haben, daß das Moos den Bäumen nicht so schädlich sein könne, als man bisher geglaubt hat. Und dieß erhellet auch Zweitens aus dem andern Punkte. Einem alten Apfelbaume nahm ich das Moos selbst; er fing an, astweise zu verderben; ich band Moos um ihn, und ließ ihm das alte Moos auch wieder wachsen, und der Baum versüngte sich, und trug reichlich Früchte, wie vorher. Sollte das nicht beweisen, daß das Moos den alten Bäumen, wenn sie reichlich tragen sollen, allerdings gelassen werden müsse, weil sie sonst weniger tragen, und wohl gar absterben? —

XVI.

Kurze Nachrichten.

Die gesetzgebende Gewalt des neuen Staats am Ohio in Nordamerika hat ganz neuerlich durch eine besondere Akte eine Nationalpflanzschule gegründet, in welcher diesen Frühling 20,000 Samentörner von einer besondern Art Oliven, die man erst kürzlich entdeckt hat, gepflanzt worden sind; desgleichen eben so viel Samentörner von Baumwolle; auch so viel von weißen Maulbeerbäumen; ferner 20,000 von Zuckerpflanzen und Ahornsbäumen verschiedener Art; 20,000 von Kirschbäumen und endlich auch eben so viel von allen Gattungen in den Amerikanischen Seestaaten kultivirten Fruchtbäumen. Die Bewohner dieses Staates werden sich also in kurzem im Besiz der schäßbaren Produkte von Seide, Del, Zucker, Wachs und guten Früchten befinden, und dabei noch im Stande sein, diese neuen

Wohlthaten in alle westliche Kolonien der Amerikanischen Freistaaten zu verpflanzen.

* * *

Im Jahr 1804 sind in London zusammen 939,900 Barrells *) Porterbier gebraut worden; unter andern von Barclay und Perkins 152.000 Barrells, von Neuar, Read und Komp. 136,700 Barrells, von Trueman, Hanbury und Komp. 126,400 Barrells, von Whitbread und Komp. 103 600 Barrells, von Shum, Combe und Komp. 85.700 Barrells.

*) Vom weißen ungehopften Biere hält die Last 12 Barrells, vom gehopften aber die Last 6 Barrells. 1 Barrell hat resp. 32 und 36 Gallons und der Gallon hält von beiden 233 Französische Kubik-Zoll, oder etwas über 4 Berliner Quart.

* * *

Anfrage und Bitte an die Leser der Oekonomischen Hefte.

In der Landwirthschaftlichen Zeitung, die Hr. P. Schnee herausgibt, ist ein-
ge Mal des Sibirischen Leins gedacht wor-
den. Hat noch kein Leser der Oekonomischen
Hefte mit demselben Versuche gemacht? Und
hat keiner derselben einige Mehen, oder Bier-
tel, oder Malter, oder Scheffel zu verkaufen?
Wie theuer? Wo nicht; könnte derselbe nicht
bis künftiges Frühjahr von dorthier bis Leipzig
verschrieben sein? Möchte doch Jemand gefäl-
lige Antwort ertheilen.

* * *

Aus dem Coburgischen, vom 22. Juli.

Die Heuernte ist vorüber; sie hat aber viele
Mühe und Kosten gemacht, weil es öfters zwei
und drei Tage regnete, und nach einem oder
anderthalben Tage Sonnenschein kamen Don-
nerwetter, die aber nur strichweise gingen und
keinen Schaden thaten. Vieles Heu hat die so-
genannte Wetterfarbe; nur wenig ist recht gut
eingebracht worden. Und was am Heu abgeht,
wenigstens ein Drittel, das ersetzt das Stroh
der

der Sommersaat reichlich. Ich weiß in vielen Jahren nicht einen so schönen Sommerbau: wahrscheinlich schlagen dieses Jahr beide Fluren an, welches in sechzehn Jahren nicht geschehen ist. Kein Wunder also, wenn es wenig Getreide gab.

Jetzt erst sind die Johannisbeeren reif, also 4 Wochen später, als sonst, welches sich der älteste Mann nicht erinnern kann.

Seit 10 Tagen haben beinahe alle Bienen bei uns geschwärmt, und zwar viele ohne Drohen; von 15 Stöcken bekam ich 11 Schwärme, und 2 liegen immer noch vor. Wenn die Witterung gut bleibt, so können sie noch viel eintragen; denn jetzt blühen die Linden, Erbsen, Wicken, Linsen, die zweite Blüthe vom Espar u. Wo aber nicht, so wird manche Hungers sterben müssen, weil das Maß Honig *) $\frac{1}{4}$ Karolin gilt.

Anstatt, daß wir sonst mit Jakobi zu schneiden angefangen haben, müssen wir dieses Jahr wenigstens noch drei Wochen warten, welches für die Armen nicht gut ist.

Das

*) 1 Maß wiegt 1 Pfund 20 Loth Nürnberger Gewicht.

Das Getreide kostet

1 Gr. *) Roggen — 9, 10 fl. Frank.

1 Gr. **) Weizen — 11, 12 fl. Frank.

1 Gr. ***) Hafer — 4, 4½ fl. Frank.

Ein junges Huhn von 10 Wochen kostet 11, 12 Kreuzer; 1 Pfund Butter 20 Kreuzer; ein Paar junge Tauben 10 Kreuzer, und dieß alles ist nicht wohl zu bekommen.

In dem März-Stück der Oekonom. Hefte, 1803, S. 278, wird des Steinregens, der an verschiedenen Orten gefallen ist, gedacht; und alles angeführt, was bis dorthin bekannt war. Jetzt haben wir mehrere Nachrichten aus der Décade phil. — Wir lesen daselbst, daß die Französischen Chemiker, und vorzüglich Herr Bausquelin, diese Steine untersucht hat, nachdem er sich Probestücke aus Benares in Ostindien, aus der Grafschaft York in England, aus Siena in Italien, aus Böhmen, und die aus Frankreich selbst; aus Barbotan bei Roqueton vom Jahr

*) Wiegt 110 bis 120 Pfund Nurnb. Gewicht.

**) Wiegt 120 bis 130 Pfund Nurnb. Gewicht.

***) Hält auf 1 Gr. $\frac{1}{2}$ Gr. mehr, als Roggen und Weizen.

Jahr 1789, aus Creon im Kirchspiel Julliac von 1790, verschafft hatte. Er fand nicht nur eine äußerst große Aehnlichkeit, wie Howard, sondern auch eben die Bestandtheile, wie er (S. 280 der Oekonom. Hefte). Im Innern unserer Erde wird nun Nichts von der Art gefunden; was war natürlicher, als daß Hr. Dr. Chladni sie für niedergefallene Feuerkugeln zu halten geneigt war, welchem selbst Hr. Ober: Medicinal: Rath Klaproth in Berlin beipflichtete. Aber natürlich müssen auch die Chemiker verlegen sein, in der Atmosphäre solche Stoffe anzutreffen, welche jene Bestandtheile hervorbringen könnten. Laplace setzte daher ihren Ursprung in den Mond; und bekanntlich läugnen die mehresten Astronomen die Atmosphäre des Mondes; wenigstens muß sie sehr dünne sein; und sich auf einen so geringen Abstand erstrecken, daß sie Körpern, die in ihr bewegt werden, nur einen geringen Widerstand entgegen setzen kann.

Als in Siena der Steinregen fiel, befand sich Hr. Lampredi, jetzt Prof. der Mathematik zu Tours, in einem Landhause ungefähr zwei Meilen von der Stelle, wo die Steine niederfielen; und dieser hält dafür, daß diese Steine im Schoße der Wolke erzeugt und geboren worden wären.

Hr.

Hr. Biot hat auf Befehl der Regierung das Steinregen-Meteor vom 6 Flor. 11, im Orne-Departement in der Gegend von Aigle, untersucht; er fand, daß die Zahl der gefallen-Steine sich auf 200 belief, deren Gewicht von 17½ Pfund bis auf 2 Quentchen varirte; er fand die nämlichen Bestandtheile der Steine, die vor ihm Andere an ihnen gefunden hatten.

Mit Recht wünscht der Hr. Herausgeber des Magazin's für den neuesten Zustand der Naturkunde 1c., 17. Bd. 5. Stck. S. 399, in der Note, daß diesem Aufsatze Hrn. Biot's, der auf Befehl der mathematisch-physikalischen Klasse des National-Instituts außer der Ordnung abgedruckt 1c. werden sollte, der Stand des Mondes gegen das Zenith von Aigle für den Zeitpunkt der Explosion beigefügt werden möchte. „Denn angenommen,“ sagt er, „daß diese Steine aus dem Monde gekommen wären, weiß man ziemlich die Zeit, wie lange sie unterwegs gewesen sind; der Stand des Mondes für den Zeitpunkt, wo die Feuerkugel nieder fiel, ist auch bekannt; eben so die eigene Bewegung der Erde und des Mondes für diesen Zeitraum; woraus sich dann der Ort des Mondes, für die Zeit der Explosion im Monde, ergäbe. Ziel nun dieser berechnete Ort des Mondes wirklich dahin, wo
er

er jener Voraussetzung und der Theorie der zusammengesetzten Bewegung gemäß, fallen müßte, so würde eben dadurch jene Voraussetzung eine neue Stütze ihrer Richtigkeit erhalten.“ *)

Berichtigung.

Beschreibung eines neuen Verfahrens, das aufgelaufene Vieh durch den Stich zu heilen. Von F. M. F. Freiherrn Bouwinghausen von Wallmerode, herzogl. Württenb. Kammerherrn etc. Zweite vermehrte Aufl. Nördlingen, bei Beck 1790. 8. Mit einem Kupfer —

welches den Trokar, und zwei Röhre vorstellt, in welchen der Trokar steckt; und diese sind es, die ich berichtigen will. Joh. Müller, der das schlechte Kupfer machte, mußte es nach einer

Zeichn.

*) Eins. dieses wünschte, daß Steine aus dem Meere chemisch untersucht werden möchten, weil es ihm wahrscheinlicher, als die bisherigen Meinungen, ist, daß diese Steine aus dem Meere durch die Wasserhosen gezogen, in der Luft mit fortgeführt werden, und sich durch das Aneinanderreiben endlich entzünden — und — herunter fallen. — So viel hier im Vorbeigehen.

Zeichnung machen, auf dem der Trokar den Röhren in der Linken Seite stat. In der Kupfersplatte stellt nun derselbe dieß auch so vor; dieß ist aber falsch, denn dieß gibt im Abdruck die Abbildung, daß der Trokar in der rechten Seite steckt, wie er in den Röhren hier in der Kupfersplatte wirklich in der rechten Seite steckt, da er in der Linken, in der Hungergrube stecken sollte. — Sollte denn dieser große Fehler nicht bemerkt worden sein? nicht vom Hrn. Verfasser selbst? Wie leicht hätte nicht viel Unglück durch diese falsche Vorstellung geschehen können!

* * *

G ä r b e r l o h e.

1) Hr. Loschge in Burgtham bei Nürnberg ist der Erfinder, aus Gärberlohe, wie sie von dem Gärber gebraucht worden, und aus der Grube gekommen ist, Packpapier zu machen. Siehe Voigts Magazin 1c. 5. Bd. 1. Stck. Nr. 13, S. 60, wo die Verfahrungsart beschrieben wird *).

2) Aus:

*) Unter der Aufschrift: Neue Papiermuster aus Lohe und Wassermolle, steht diese Nachricht zuerst im Journal für Fabrik 1c. 1803, Jan. S. 26 — 30, wo auch zugleich zwei Proben von diesem Papier beigelegt sind. Hieraus hat es der Herausgeber des obigen Magazins genommen, ohne seine Quelle anzugeben.

d. Reb.

2) Ausgelaugte Gärberlohe mit Kalk vermischet wird nach einigen Monaten die fetteste Dammerde, welche als Düngungsmittel bei allen Arten von Pflanzen mit dem größten Vortheil angewendet werden kann. Man hat diese Entdeckung, so wie viele andere, dem Zufall zu verdanken. S. Landw. Zeit. 1804. Monat April, S. 164.

Das Dorf Bardeleben hält keine Brache.

Das Dorf Bardeleben liegt eine Meile von Magdeburg, und ist eins, wo nicht der größten, doch wohlhabendsten im ganzen Herzogthum; und diesen Wohlstand verdanken die Einwohner mehrentheils ihrer musterhaften Betreibung des Ackerbaues. Die ganze Art ihrer Bestellung würde mich zu weit von meinem Zwecke entfernen, daher will ich mich bloß auf das einschränken, was zur Tilgung des Hederichs hieher gehört. Vorher muß ich aber noch bemerken, daß ihre Feldmark nicht separirt, auch nicht in drei Felder getheilt, sondern gemengt liegt; Jeder säet auf seinen gemischt liegenden Ackerstücken was, und wenn er will, ohne daß in der ganzen Feldflur ein einziger Morgen Brache liegt *).

Ann.

*) Landw. Zeit. Monat Mai, 1804.

Anm. Natürlich müssen sich solche Dorfschaften gut stehen, weil sie mehr bauen und also mehr zu verkaufen haben. d. Eins.

* * *

Berichtigung.

Gebrauch des Trokars bei dem Aufschwellen des Rindviehes vom Ueberfressen, nebst praktischen Bemerkungen über die Klee fütterung, von einem siebenzigjährigen Oekonomen, Christian Weissen, Tabaks-Planteur in Reinsdorf bei Zwickau. Leipzig, bei Heinsius, 1789.

Jetzt (1805) wäre also Hr. C. Weissen 86 Jahr alt, wenn er noch lebte; und wird es mir in seinen alten Tagen nicht übel deuten, wenn ich in seinem oben angeführten Büchelchen einen schnatfischen Irrthum berichtige.

S. 36 heiß es: „Ich sage, langsam müsse man den Trokar aus der Röhre ziehen, weil durch ein geschwindes Herausziehen sich leicht Kleeblätter durch die starke Pressung der Luft nach der Oeffnung vor die Röhre setzen können *);
wer:

*) „Da stehen Reformatoren haufenweis auf,“ schreibt er, S. 28, „da werden Vorschläge gegeben, über welche oft ein erfahrner Hauswirth lachen muß! —“ — Ja wohl; wie über Sie, da Sie so sonderbare Vorschläge thun!

werden aber diese Löcher verstopft, so ist der Stich vergeblich 2c.“

Wie kommen denn die Kleeblätter in den hohlen Leib des Rindviehes, der Rüge und der Ochsen? Diese Frage müssen Sie mir genau beantworten, sonst glaube ich Ihnen nicht!

Im Coburgischen war den 6. Juli Nachmittags um 3 Uhr das erste Donnerwetter in diesem Jahre. Der Regen fing schon um zwei Uhr an, und dauerte bis gegen sechs Uhr des andern Tages. Er war höchst nöthig, indem ein Theil von den gelegten Erdäpfeln wegen Härte nicht aufgehen konnte. Für die Sommersaat, und auch für den Weizen war er eben so nöthig.

Dieses Jahr gibt es wieder an den Zwetschenbäumen Taschen genug. Entweder Mehlthau, der so häufig fiel, ist die Ursache davon, oder die anhaltende Dürre. Doch war diese voriges Jahr noch größer; es gab aber keinen Mehlthau: daher gab es voriges Jahr auch keine Taschen. Wahrscheinlich ist also der Mehlthau, der in die Blüthen fiel, und sie verdarb, daß sie sich nicht befruchten konnten, die Ursache der Taschen an den Zwetschenbäumen. Denn die Taschen haben

Haben keine Kerne, oder Steine in der pomologischen Kunstsprache. Im Nat: Stück der Oekonomischen Hefte vom vorigen Jahre finde ich angezeigt, daß im T. O. G. auch davon gehandelt werde. Ich habe ihn aber nicht bei der Hand, um nachsehen zu können, welche Meinung dajelbst aufgestellt ist.

Der Makrelenfang der Fischer des Hafens von Boulogne betrug im 10. Jahre 200,000 Franken. Der Heringsfang betrug daselbst im 11. J. 6994 Lasten, welche 894,869 Frank. kosteten.

Im Peter: Pauls: Hafen kostete 1 Pud Zucker (etwa 40 Pfund) 140 Rubel, ehe die Russischen Weltumsegler dahin kamen; fiel aber alsdann auf 40 Rubel; also 1 Pfund 1 Rubel.

In Spanien hat sich die Aussicht zu einer gesegneten Ernte, wegen der östern Regen, sehr erweitert.

I n h a l t.

I. Chronol. Geschichte des Weinwachses in Franken, vom Jahr 411 bis 1613	Seite 3 — 31
II. Noten ohne Text, über allerlei Gegenstände in der Oekonomie	32 — 38
III. Wie lange kann ein Stück Feld genutzt werden, ohne ihm zu schaden?	39 — 43
IV. Neue Rathmaßung über die erstaunlich schnelle Vermehrung der Blattläuse	44 — 46
V. Nutzen der eichenen Radeselgen	47 — 49
VI. Bienen in fremden Welttheilen	50 — 54
VII. Recensionen von:	
a) Blätter für Jurisprudenz, Polizei und Kultur ic.	55 — 57
b) Landwirthschaftliche Zeitung ic.	57 — 61
c) J. E. Edwens Handbuch für Deutsche Landwirthe ic.	61 — 62
d) A. E. Spis Bemerkungen über die durch das Abschälen der Baumrinde vermehrte Fruchtbarkeit der Obstbäume ic.	. . . 63
VIII. Der Fränkische Obstpfänder. Mit einer Kupfertafel	64 — 65
IX. Ueber das Wort Nächstgall	65 — 66
X. Ueber Hürdelager auf gestürzten und ungestürzten Lande	66 — 67
XI. Ueber den Schaden, den der Bau und Genuß der Erdräpfel anrichten soll	67 — 72
XII. Die Indianer fangen die Enten und andere Wasservögel im Wasser unten bei den Füßen	73 — 75
XIII. Eine Rathmaßung über die Worte: ein ausgemergelter Acker	76 — 77
XIV. Meerrettigbau	78 — 79
XV. Sollte das Moos auf den Bäumen wirklich so schädlich sein, als man sagt?	79 — 82
XVI. Kurze Nachrichten	83 — 95

Ökonomische Hefte

für den

Stadt- und Landwirth.

August 1805.

I.

Ueber die Erkenntniß und Kur des Milzbrandes.

Außer der Rindviehpest ist wohl keine Krankheit so mörderisch und verheerend als der Milzbrand. In manchen Gegenden ist er fast ganz einheimisch, während man ihn in anderen nur dem Namen nach kennt. Man gab sich von jeher Mühe, denselben nicht nur seiner Natur nach genau zu erforschen, sondern auch eine Heilungsmethode auszumitteln, wodurch dessen verheerenden Fortschritten Grenzen gesetzt werden möchten. Allein der Erfahrung zu Folge ist weder

25. Bd. 2. Hest.

G

seine



seine Natur sattsam erforscht, noch auch eine Heilungs-Methode erfunden und festgesetzt, der man sich für immer mit Glück überlassen könnte. Gewiß ein trauriges Geschick! Daher mögen patriotisch denkende Gesellschaften auf den Gedanken gekommen sein, einen bestimmten Preis an Geld auszusetzen, um durch Männer von tiefer Einsicht und ausgebreiteter Erfahrung näher mit der Natur dieser Krankheit und ihrer Heilungs-Methode in Bekanntschaft gesetzt zu werden. Was auf diesem Wege für ein großer Vortheil d. in interessirten landwirthschaftlichen Publikum zufließen werde, wollen wir in Geduld erwarten.

Wenn aber der Verf. dieses Aufsatzes seine Meinung über die gestellte Preisfrage unmaßgeblich äußern darf, so glaubt er, daß der Beantwortungs-Termin etwas zu enge beschränkt sei. Mancher glaubt über den fraglichen Punkt eine Erfahrung zu haben, weil er Mittel anwandte, worauf die Krankheit zum Bessern sich neigte. Allein es würde doch wahrlich wenig Vernunft verrathen, wenn man hierauf schon etwas Bestimmtes bauen wollte, indem, wie bekannt, fast immer die epidemischen Krankheiten einen lokalen und Jahres-Genium haben. Diesen aber genau und bestimmt angeben zu können (und angegeben muß er doch wohl werden, wenn etwas Entscheidendes herauskommen soll), dazu ist doch wohl mehr

mehr als nur eine rhapsodische Erfahrung nothwendig.

Besser würde man, nach des Verfassers unmaßgeblicher Meinung, verfahren, wenn man talentvollen Thierärzten einen jährigen Preis aussetzte, daß sie

- a) über diese Krankheit genaue Versuche anstellten, und
- b) dieselben an bestimmte Behörden mit ihren nöthigen Bemerkungen einschickten.

Nur auf diesem Wege kann nach mehreren Jahren ein Resultat erreicht werden, das in gedachter Hinsicht völlig (so weit es die Beschränktheit menschlicher Einsicht erlaubt) befriedigend ausfallen mag.

Freilich müssen die Landesregierungen hierzu selbst mit helfen, wenn anders etwas wahrhaft Instruktives erreicht werden soll; d. h. einem angestellten Thierarzte muß ein Kranken-Thier-Institut angewiesen sein, wo er unter guter Aufsicht, ohne Zwang, nicht nur seine Versuche machen, sondern auch über die Resultate am Ende seiner Behörde sichere Belege vorlegen kann. Wer nur einiger Maßen den Landwirth kennt, wird überzeugt sein, daß ohne erst gedachte Anstalten unmöglich auf jene Resultate gezählt wer-

den könne, die nur bei diesem eingesammelt worden sind.

Man wird freilich aus dem erst gesagten das Urtheil ziehen, daß sich der Verfasser dieses von selbst über das, was er später vortragen wird, das Endurtheil spreche, weil auch seine Erfahrungen nicht auf jenem Gebiete gereift seien, das er als kompetent einräumt. Das gesteht er gern zu. Indessen mag das zu Sagende doch dazu dienlich werden, daß man es als eine so viel möglich belehrende Notiz für die Zukunft nach gedachtem Endzwecke erwäge. — Dieses, und sonst nichts, verlangt er, und für etwas Anderes kann es der vernünftige Leser für keinen Fall anziehen.

Also ich beschränke mich auf einige Fragen, die ich in einer bestimmten Ordnung zu beantworten suchen werde.

- a) Wie äußert sich der Milzbrand?
- b) Unter welchen Umständen ereignet sich derselbe?
- c) Wie hat man ihn laut der vorhandenen Erfahrungen geheilt?
- d) Was mag die Natur, und Wesenheit dieser Krankheit sein?

a) Wie

a) Wie äußert sich der Milzbrand?

Männer, die aus den älteren Zeiten diese Krankheit beobachtet haben, und deren Aussage man auch sicher trauen kann, sind Hr. Hof: Chirurgus Kumpelt zu Dresden, und Dr. Adami, im Oestreichischen. Daher will der Verfasser zuerst die Aeußerungen dieser Krankheit so darstellen, wie sie diese Männer in ihren Schriften uns hinterlassen haben.

Herr Adami sagt: „In Niederösterreich herrschte diese Krankheit im Jahre 1776 ungleich stärker als sonst, und ich mußte sie auf allerhöchsten Befehl untersuchen. Die hier folgende Beschreibung ist eigentlich derjenige Bericht, welchen ich damals einer hohen Hofstelle über diesen Gegenstand meiner Pflicht gemäß abgestattet habe.“

Die Merkmale dieser Krankheit waren für die unerfahrenen Landleute zu undeutlich, und die Zufälle folgten bei einigen Stücken so schnell auf einander, daß sie unter dem Joche, oder auf der Weide unvermuthet todt dahin fielen.

Die gewöhnlichsten Kennzeichen waren folgende: Ein stilles und weniger lebhaftes Aussehen; aufgeborstene Haare; matte, unterdrückte, und mehr oder weniger geschwindere Schläge der Pulsadern und des Herzens; trübe, und in ihren
innern

inneren Winkeln nasse oder triefende Augen; schief herabhängende Ohren; das ausgebliebene Wiederkäuen; die Verstopfung; ein starkes Zittern. An verschiedenen Theilen der kranken Thiere, als an den Kinnbacken, vorn an der Brust, an den Schultern und Hüften, in den Weichen, an den Schenkeln und auch beim Schlauche fuhren plötzlich Beulen und Geschwülste auf, die sehr schnell groß wuchsen. Wenn solche Stücke übrigens gut gepflegt wurden, kamen sie gemeiniglich davon; sonst wurden sie bauchschlägig; es stellte sich ein starkes Zittern ein; hierauf starb endlich das Thier meistens den 2., 3. oder 4. Tag seines Krankseins. Bei zwei Stücken kamen auch Karfunkeln an den Arsbacken zum Vorschein, welche nachgehends ausfielen, und ein tiefes Loch hinterließen.

Das betrüglichste Zeichen, worauf aber gerade das Landvolf hauptsächlich sieht, und ein gesundes Vieh vom kranken sehr unrichtig zu unterscheiden pflegt, war dabei, daß es bis zum Hinzufallen gemeiniglich fraß und joff.

Bei den mehresten gefallenen und geöffneten Stücken hat man die Milz von vielem schwärzlichen Blute strotzend, zwei bis drei Mal größer, und sehr mürbe angetrossen; bei einigen aber an den inneren Bauchhöhlenwänden große Geschwülste,
die

die braungelbliche Gauche in sich enthielten; bei manchen Stücken konnte man hingegen weder diese, noch eine andere merkliche Veränderung oder Verwüstung an irgend einem Theile bemerken, außer daß die Milz alle Mal, wenn sie auch nicht größer aussah, dennoch mürrer und schwärzlicher war. Diese letztere Erscheinung, mit jenen Beulen und Geschwülsten, veranlaßte mich eben, diese Epizootie mit dem besonderen Namen der rothlaufartigen Milzseuche zu belegen."

So weit die Beschreibung dieser Krankheit von Hrn. Dr. Nami. In dem nämlichen Jahre herrschte nun diese Krankheit auch im Kursächsischen, und der um die Vieharzneikunst wohlverdiente Hof-Chirurgus, Hr. Georg Ludwig Kumpelt, war beauftragt, sie gleichfalls zu untersuchen. Er schildert gemäß seinen Beobachtungen dieselbe folgender Maßen.

„Die Krankheit fängt sich gemeiniglich plötzlich mit einem Zittern und allgemeinen Schauer an, der nur einige wenige Stunden dauert; darauf entsteht eine eben nicht brennende Hitze, auf welche in Zeit von 24 Stunden entweder Beulen an den Schenkeln, in dem Weichen, am Kopfe, Halse, an der Brust oder am Bauche zum Vorschein kommen, die in wenig Stunden zu einer

164 I. Ueber die Erkenntniß

einer beträchtlichen Größe anwachsen, äußerlich wenig Hitze und Entzündung zeigen, nicht in Eiterung übergehen, und, wenn sie aufgemacht werden, eine Menge von einer gelben fleckichten Materie von sich geben, oder wenn keine Beulen an irgend einem Theile erscheinen, so erfolgt ein leichtes Röcheln, und dann einige Zeit hernach der Tod ohne Zuckungen, oft in 24 Stunden, oder in 2, 3 bis 4 Tagen; nur ein Mal verzog es sich bis in die dritte Woche bei einem Ochsen, der Geschwülste hatte.

Viele Thiere fielen oft auf der Weide um, ehe man die Krankheit selbst wahrgenommen hatte. Die Haut der Thiere war alle Mal trocken; die Augen trübe, und etwas thränend, oder feucht, zuweilen entzündet; die Zunge mit Schleim überzogen; der Athem aber weder heiß noch übelriechend; der Mistabgang ordentlich; das Harnen jedoch weniger, und die Kühe versiegten; sie waren träge, traurig, und spielten nicht mit dem Schwanze, doch legten sie sich selten, und fraßen, wiederkaueten, und saffen oft bis zu ihrem Ende, jedoch nicht eben mit Begierde, wie gewöhnlich. Die Hörner und Ohren waren im ganzen Verlaufe der Krankheit nur halb warm, die Enden derselben kalt. Im übrigen standen die Thiere ruhig, stampften nicht, brüllten nicht,
und

und zeigten keine innerlichen Schmerzen; einige Thiere waren auf dem Rücken empfindlich, und bogen sich, wenn man stark längs dem Rückgrathe hin mit der flachen Hand strich, selbst die Beulen und Geschwülste schienen ihnen nicht viel Schmerzen zu machen, und man konnte frei damit hantieren und sie öffnen, oder Schnüren durchziehen. Die Thiere, welche Geschwülste am Kopfe, am Halse bekommen hatten, starben oft in wenig Stunden, diejenigen kamen aber gemeinlich davon, wo sie am Hinterschenkel und am Brustlappen zum Vorschein kamen; an den Vorderfüßen habe ich keine Geschwülste bemerkt; gefährlich war sie auch, wenn sie am Bauche saß, und den Hodensack einnahm. In der Gegend der Geschwulst fühlte man oft Gefäße wie Stricke angelassen, dieses sah ich besonders bei einem kranken Ochsen in Annaburg, der eine Beule am Vorderblatt hatte. Die Krankheit war in den drei Aemtern gefährlich genug; in mäßigen Dörfern fielen zu 30 bis 40, und von den Kranken starben wenigstens zwei Drittel. Sie wurde auch unter Pferden, Wild und Schweinen wahrgenommen, von welchen ich aber kein einziges krankes Stück mehr vorgefunden habe. Die Krankheit soll aber sowohl bei Pferden als Wild gleiche Bewandniß mit jenen gehabt haben. Doch fielen weniger von diesen als vom Hornvieh;

viehe; und von den Schweinen soll gar keines gefallen sein. Die Landleute gaben ihnen Spießglas ein, und öffneten ihre Geschwülste.

Bei der Untersuchung einer seit 24 Stunden krank gewesenen und todt gestochenen Kuh, welche keine Beule hatte, aber schon zu röcheln anfang, im übrigen nicht sehr matt und traurig war, wenig Hitze hatte, auch noch etwas Milch gab, die gelblich aussah, salzig schmeckte, und beim Feuer zusammen lief, fand ich unter der Haut an verschiedenen Orten eine ziemliche Menge von einer gallertartigen flockigen Materie, selbst an den Gelenkbändern der Hinterfüße traf man welche an; das Fleisch war livider und blasser, als im natürlichen Zustande; in dem Bauche sowohl als in der Brusthöhle war viel gelbes Wasser; der Magen und alle übrigen Eingeweide des Hinterleibes waren ziemlich gut beschaffen, keine üble widernatürliche Futtermasse in den Mägen, noch in den Gedärmen; dieselben auch nicht entzündet, oder sehr mit Winden aufgetrieben, aber leicht zu zerreißen. Milz und Leber blaß, wie ausgewässert, welk, und ebenfalls mürbe. Die Gallenblase nicht allzu groß, und die Galle wässerig; die Nieren und übrigen Theile des Hinterleibes gesund. Die Lunge hatte an der Oberfläche viele Wasserblasen, war aber nicht entz

entzündet; der linke Lungenflügel zeigte nur mehr aufgetriebene Blutgefäße, als natürlich war, und die Aeste der Luftröhre waren innerlich bis an den Luftröhrenkopf mit einer Menge solcher gallertartigen Materie überzogen; eben dergleichen Gallerte fand man äußerlich an derselben zwischen den Muskeln. Der Herzbeutel enthielt ebenfalls eine Menge gelben Wassers, das Herz aber selbst war sehr welk, die Kammern desselben leer. Auch im Gehirne war Wasser.

Bei zwei anderen an der Krankheit gesunkenen Thieren fand sich ebenfalls an verschiedenen Orten mehr oder weniger von dieser gallertartigen Materie. Bei einem gesunkenen Ochsen lag vorzüglich an der linken Seite des Bauches, wo eine Beule gefressen hatte, eine große Menge unter der Haut, welche beinahe den Umfang eines Tellers einnahm, und sich mit kleineren Theilen bis ans Knie des Hinterfußes verbreitete, in der Bauchhöhle war viel Wasser, der Wanst sehr aufgetrieben, voll Luft, die aber wenig roch. Das Futter darin natürlich, der Psalter mürbe, aber ohne zusammengebackenes Futter, und im vierten Magen dünne Futtermasse; nirgends aber Kennzeichen einer Entzündung, nur an den Gedärmen fand man hier und da aufgetriebene Blutgefäße. Die Leber war blaß und weich; die Milz aber um die Hälfte größer

größer als natürlich, und so strotzend voll Blut, daß auch einige Gefäße zerrissen, und extravasirtes Blut vorhanden war, aber ohne Geruch. Eben so war der linke Lungenflügel beschaffen; der rechte aber sehr wenig entzündet. Das Herz enthielt geronnenes Geblüt und war welk; an den übrigen Eingeweiden war aber wenig Widernatürliches. Dieser Ochse war beinahe drei Wochen krank, und von allen in daßiger Gegend gefallenen Thieren das einzige, das so lange krankte. In die Beule wurden nicht tiefe Einschnitte genug gemacht."

Nachdem wir von zwei älteren Beobachtern die Aeußerungen des Milzbrandes vernommen haben, wollen wir auch noch einige aus der neueren Zeit sprechen lassen.

Das Vieh, welches von der Milzseuche befallen wird, sagt der erfahrene Roßarzt Kohlweß, ist traurig, es vergeht ihm die Milch, es frist wenig, einige fressen gar nichts, die Ohren sind kalt, einigen fließt ein zäher Speichel oder Schleim aus dem Munde, in welchem man eine übernatürliche Hitze bemerkt. Seine Haare stehen borstig; seine Augen sind matt, und es fließt ein zäher Eiter aus denselben; sein Puls geht geschwind und erhaben.

Nicht

Nicht bei allen Thieren finden sich diese Kennzeichen, bei einigen sind sie kaum merkbar, sie fallen um und sterben, ehe man ihnen Hülfe leisten kann. Ich habe bemerkt, sagt Hr. Kuhlwes hinzu, daß bei dem Viehe, welches so plötzlich starb, jedes Mal die Milz allein brandig war. Weil die Milz wenig mit Nerven durchwebt ist, also wenig Empfindung hat, so läßt es sich erklären, warum das Vieh bei der Entzündung wenig empfindet, und daher wenig krank scheint, bis der Brand eintritt, und dasselbe tödtet. Dieß ist die Ursache, warum das Vieh so plötzlich stirbt, ohne vorher krank zu scheinen.

Ich öffnete, sagt Hr. Kuhlwes ferner, nach und nach 10 Stück Rindvieh, welche an dieser Krankheit gestorben waren, und fand bei einigen die Milz, bei andern den großen Magen oder die Wampe vom Brande ergriffen; bei einigen waren die Gedärme, bei einer Kuh die Leber, und bei einer andern die Lunge entzündet.

Bei einer andern Kuh fanden wir die kleinen Gedärme voller Brandflecken, die Milz leicht entzündet, das übrige Eingeweide aber völlig gesund; doch an der rechten Seite des Halses nahe am Kopfe zeigte sich eine Geschwulst, welche von ausgetretenem lymphatischen Wasser in der Zellschicht entstanden war. Bei vielen Einwohnern

erfuhr:

erfuhren wir, daß viele Kühe mit einer Geschwulst befallen wären.

Bei einer dritten Kuh war die Milz brandig und der Magen, woran die Milz liegt, hatte einige große entzündete Stellen, mit Brandflecken untermischt, auch verschiedene Stellen der kleineren Gedärme waren entzündet. In der Gegend des Euters am äußeren Theile zeigte sich eine brandige Geschwulst.

Bei einem Ochsen waren die kleinen Gedärme zum Theil entzündet, zum Theil brandig.

Hr. Pilger zeichnet diese Krankheit gleichfalls aus Erfahrung, wie folgt:

Die allgemeinen Kennzeichen, sagt er, sind dieselben, wie bei den allgemeinen Gattungen des Sumpffiebers, nur daß eine größere Schwäche und Mißbehagen Statt findet. Die besonderen Kennzeichen aber seien: der Appetit lasse völlig nach, eine gelinde, in der Hand prikelnde Hitze, welche immer zunehme, sei deutlich bemerkbar. Dabei sei das Pferd völlig verstopft, und könne nicht harnen, es wankte auf den Hinterfüßen, hange in der Halfter, knirsche mit den Zähnen, habe Poltern im Leibe, und dieser sei etwas aufgetrieben. Oftmals geselle sich, besonders am Ende, falsche Gedärmeentzündung dazu, und alle Mittel, um Oeffnung zu bewerkstelligen, seien

seien vergebens. Die Füße seien kalt, während der übrige Körper heiß sei, und umgekehrt der Körper kalt, während die Füße heiß seien. Oftmals glaube man wirkliche Entzündungszufälle zu bemerken, sie seien es aber nicht, sondern man könne aus dieser Hitze auf die Höhe der Krankheit den Schluß machen.

Die Eingeweide seien bei den Oeffnungen der Cadaver meistens violet, oder rothgefleckt, die Leber mürbe, und die Milz angelaufen; oft finde man in den Gedärmen geronnenes Blut, und der Mastdarm sei dabei brandig, vereitert, die Adern stark von Blut aufgetrieben, zuweilen letzteres zerseht, aufgelöst und mißfarbig *).

Wir überlassen es dem Leser, aus der vierfachen Beschreibung nun mit Zuratheshaltung eigener
Bes

*) Hr. Pilger und Hr. Nohlwes sind in ihren Beobachtungen und Bemerkungen darin verschieden, daß letzterer eine wahre, ersterer aber eine falsche Entzündung in den Eingeweiden annimmt. Ohne zu entscheiden, müssen wir mit unserer Erfahrung Hrn. Pilger vollkommen beistimmen. Uebrigens bitten wir aber, ja nicht zu vergessen, daß jeder der Herren Beobachter ein anderes Lokale, und vielleicht auch einen anderen Gesichtspunkt aus der Theorie als Standpunkt zu seiner Aussage hatte.

Beobachtungen sich ein Bild von dieser Krankheit zu seiner Leitung zu entwerfen; und gehen nun zur Beantwortung der zweiten Frage fort:

b). Unter welchen Umständen ereignet sich der Milzbrand?

Jede Wirkung hat ihre bestimmten Ursachen. Wenn wir also fragen, unter welchen Umständen der Milzbrand sich ereigne, so heißt das so viel: welches sind die Ursachen, welche die Thiere in der Art krank machen, daß die oben geschilderten Erscheinungen zum Vorschein kommen müssen? Wir wollen die angeführten Beobachter abermals der Reihe nach sprechen lassen.

Hr. Kumpelt sagt: die vor dieser Krankheit im Kurkreise vorhergegangene heiße, dürre, Bitterung, das dadurch verdorbene Futter, die davon ausgetrockneten faul gewordenen Lachen, als die gewöhnlichen Tränken der Landleute, die üble Beschaffenheit der natürlichen Weiden, selbst die schädliche Gewohnheit, mit dem Viehe zu früh auszutreiben, worüber auch Hr. Wagner klagt, und überhaupt die dort übliche schlechte Wartung und Pflege der Thiere, der vorhergegangene kalte Winter, wo die armen Thiere schlecht genährt wurden, und überdieß viel von der Kälte leiden mußten u. s. w. sind Ursache genug, wodurch
sowohl

sowohl die flüssigen als festen Theile verändert, die Absonderung der Säfte gestört, und die Thiere in kranken Zustand versetzt werden können. Hat die Natur Kräfte genug, dergleichen schädliche im Körper erzeugte und als eine Gallerte abgesonderte Materie auszuwerfen, so entstehen Beulen, die nach ihren Sitten, nach der Beschaffenheit des Körpers selbst, und nach der Krankheit entweder heilsam sind, oder tödtlich werden, und das oft eher, als noch der Brand entsteht.

Hr. Adami bestimmt die Ursachen also: Nach dem Verhältniß, wie in den Monaten Juli und August die Hitze und Dürre am stärksten waren, gab es auch damals die meisten kranken Stücke, und der Umfall geschah am häufigsten. Im September ließ das Uebel merklich nach, und im Oktober hörte es ganz auf. — In solchen Ortschaften, Häusern und auf Weideplätzen, wo das Vieh ordentlich alle Tage getränkt ward, ist diese Krankheit nicht bemerkt worden. — Das erhitze, stark und weit getriebene Vieh, besonders das Zugvieh, war derselben vornehmlich unterworfen. Aus diesem Allen, schließt Hr. Adami, ist hinlänglich abzunehmen, daß die Ausbreitung dieser Krankheit durch eine Ansteckung nicht zu befürchten sei; und daß die anhaltende Hitze und Dürre des Sommers, ein Mangel

gehöriger Tränkung bei weitem Treiben des Viehes durch bergichte Gegenden, nebst dem darauf gemeiniglich folgenden jähen und starken Saufen, zumal aus stehendem faulen Wasser, wie auch der daselbst gewöhnliche Nachtrieb des Viehes auf die in diesem Sommer (1776) mehr, öfter und länger bethauet gewesenen Weiden, solche epizootische Seuche veranlaßt haben mögen.

Hr. Nohlwes gibt folgende Erörterung von den Ursachen derselben: Die Hauptursache bestand darin, daß das Vieh aus einer dazu ausgegrabenen Tränke stehendes Wasser saufen mußte, welches von der anhaltenden Hitze faulartig geworden und mit Insekten angefüllt war. Die Tränke war auch in einigen Jahren nicht gereinigt worden, welches die Schädlichkeit des Wassers um ein Großes vermehrte. Durch das Eintreiben des Viehes in die Tränke wurde jedes Mal der auf dem Boden liegende Schlamm aufgerührt, welchen das Vieh, durch den heftigen Durst gereizt, mit hinein saufen, oder, wenn es ekel genug war, dieses schleimige Wasser zu verschmähen, mit dem brennendsten Durste davon gehen mußte. Ich kann mich noch erinnern, daß ein ähnlicher Fall zu Neustadt eintrat, welcher als die Hauptursache der damaligen Krankheit des Viehes angesehen werden kann.

Das

Das Neustädter Vieh wird gewöhnlich an einen kleinen Fluß, die Ingliß genannt, zum Tränken getrieben. Dieser Fluß war dieses Jahr, der anhaltenden Dürre wegen, fast gänzlich ausgetrocknet. Die Einwohner sahen sich daher gezwungen, an den tiefsten Stellen dieses Flusses Tränken zu graben; dieses war also ebenfalls stehendes und von der anhaltenden Hitze verdorrtes Wasser.

Die Futterkräuter, welche durch die fortwährende Hitze sehr viel von ihrem eigenthümlichen Saft verloren hatten, konnten ebenfalls als eine mitwirkende Ursache der Krankheit angesehen werden, weil sie nicht durch Beimischung eines kühlen und klaren Wassers in dem Magen gemildert wurden. Die Erfahrung lehrt es zwar, daß die Futterkräuter weit nahrhafter und gesünder sind, welche bei mäßig trockener, als diejenigen, welche bei stets nasser Bitterung aufwuchsen; aber man kann auch behaupten, daß die Beimischung eines kühlen und klaren Wassers nothwendig ist, um gesunde und nahrhafte Säfte im Körper des Thieres zu erzeugen.

Von der anhaltenden Hitze wird die Ausdünstung der Thiere um ein Großes vermehrt; der ausdünstende Schweiß wird aus dem Blute abgesondert; dem Blute wird also hierdurch von

seinen wässerichten Theilen viel entzogen, wovon die nothwendige Folge ist, daß das Blut inflammatorisch wird. Wenn das Vieh noch dazu aus der vorhin beschriebenen Tränke saufen muß, wo es mit Abscheu und Ekel nur ungefähr so viel zu sich nimmt, um den brennenden Durst zu löschen, so kann dadurch die zu häufig ausdünstende Feuchtigkeit nicht ersetzt werden. Alle diese auf einander folgende Ursachen sind, physisch betrachtet, hinreichend, eine Entzündungs-Materie im Blute der Thiere hervorzubringen.

Daß das stehende Wasser in den Tränken als eine Hauptursache der Krankheit anzusehen sei, beweist Folgendes: Die Einwohner des Dorfs Leskow, welches mit Nakel nahe zusammen hängt, haben auf ihren Weiden, anstatt der Tränken, Brunnen gegraben, woraus das Vieh alle Tage mit kühlem und frischem Wasser getränkt wurde; bei diesem Viehe hat sich nicht im mindesten die Krankheit geäußert *).

Nicht

*) Dieser Beobachtung muß der Verfasser dieses Aufsatzes eine analoge von Dr. Weiskardt beifügen: Im Jahr 1775, sagt Weiskardt, war warme und angenehme Herbstwitterung. Bei den Einwohnern zu Hammelburg (an der Saale in Franken) entstand eine Klage über eine tödtliche Seuche, und zwar nur bei einer Herde.
Diese

Nicht weit von ersterem Orte liegt Bichel; dieses hat auf den Weiden klares Flußwasser zu Tränken; auch hier war nicht das mindeste von einer

Diese Krankheit war, allen Anzeigen zu Folge, ein Faulfieber, mit mehr oder weniger Entzündungszufällen. Man studierte über die Ursache derselben. Bei dem Spazierengehen hatte ich Gelegenheit, sie zu beobachten. Außer dem Thore gegen Mittag befindet sich eine große Brücke, welche den Saalfluß und noch einen großen Theil des Wiesengrundes überdeckt. Ich bemerkte unter einigen Bogen dieser Brücke, auf dem Wiesen- grunde, tiefe Kessel oder Teiche, welche das Wasser bei Ueberschwemmungen ausgehoben hatte. Hier fand sich noch faules stehendes Wasser, welches von der Frühlingswässerung her, wo man fast den ganzen Saalfluß auf die Wiesen leiten kann, zurück geblieben war. Es war stinkendes, durch die vorhergegangene Sommerhitze höchst verdorbenes Wasser, voller Insekten. Die eine Herde wurde auf diesen Wiesengrund getrieben. Ich sah es mehrmals, wie es bei diesen warmen Herbstagen an diese stinkenden Pfützen lief, und aus Mangel bessern Wassers davon soff. Es war also natürlich, daß die Krankheit nur unter jener Herde wüthen mußte, welche auf diesem Wiesen- grunde gehütet ward. Nichts war augenscheinli- cher, als die Ursache dieser Seuche. Ich zeigte sie einigen Rechtsgelehrten, Polizei- Aufsehern und Bürgern und verlangte, daß man diese Pfützen umzäunen sollte. Die Sache war zu simpel

einer Krankheit zu spüren. Diese Beispiele be-
weisen klar und deutlich, daß das stehende Was-
ser in den Tränken äußerst nachtheilich für die
Gesundheit des Viehes sein muß *).

Die Erfahrung hat es also bestätigt, daß
das Vieh auf den Weiden, wo es stehendes Was-
ser zu Tränken hat, weit eher von dieser Krank-
heit befallen werde, und mehrere daran sterben,
als jenes, wo die Weiden mit Brunnen und
fließ

simpel, und mochte daher wenig Beifall finden.
Man ließ es, wie es war. Die Krankheit ging
ihres Ganges fort, bis endlich Regen, Kälte
und andere Umstände eine Aenderung in der Sa-
che machten.

- *) Für Menschen vorzüglich. Ein melancholischer
Mann trank von einem Jahr alten Wasser täglich
ein Glas, 8 bis 14 Tage lang. Hierauf bekam
er eine Art Lähmung an dem rechten Schenkel
mit Geschwulst, und verfiel in eine solche Ent-
kräftung, daß er bei jedem Aufstehen ohnmächtig
und halb todt zur Erde niederfiel. Fast bestän-
dig lag er in einem stillen Delirium. Man glaubte
nicht, daß er noch einige Tage leben würde.
Allein, da man die wirkende Ursache bald erkannte,
half man ihm auch bald wieder auf die Beine.
Der Verf. dieses gesteht, daß er noch nie ein
auffallenderes Beispiel von der großen Schädlich-
keit eines alten faulen Wassers erlebt hat.

fließendem Wasser zum Tränken versehen sind. Daß aber auch auf den Weiden, welche mit Brunnen: und fließendem Wasser versehen sind, das Vieh von der Krankheit befallen werden kann, zeigt die tägliche Erfahrung; aber sie zeigt uns auch, daß die Krankheit nicht so fürchterlich und schnell um sich greifend ist, wie bei jenem.

Meine Beobachtungen haben mir gezeigt, daß der Hirte oft an Erzeugung einer Krankheit bei dem Viehe Schuld sein kann. Jeder aufmerksame Oekonom wird es wissen, daß das Rindvieh bei heißen Sommertagen äußerst faul und träge ist, und lieber ruhig liegt und Durst leidet, ehe es sich bemüht, nach den Tränken zu gehen, um seinen Durst zu löschen. Wenn also der Hirte nachlässig ist und das Vieh nicht zu gehöriger Zeit nach der Tränke treibt, so muß es anhaltenden Durst leiden.

Die Ursachen, welche die Milzseuche erregen, sagt Bollstein, sind: überschwemmte, versauerte Weiden; faules, stinkendes Gras, große Hitze und Wassermangel.

Nach Pilger liegen die Ursachen in den Ausdünstungen der Sümpfe bei heißem und sehr trockenem Wetter, wenn auf diesen kein Wasser mehr

mehr steht *); der Weidegang ist dann den Pferden höchst schädlich, besonders wenn sie schon früh im Frühlinge, und spät im Herbst vor Sonnenaufgang und nach Sonnenuntergang noch ausgetrieben werden. Feuchte Ställe, Rüben und weiches Futter, verdorbene Vegetabilien, sind als mitwirkende Ursachen dabei anzusehen.

Der geheime Rath Wegger nimmt den auf große Hitze folgenden Mehl- und Honigthau als vorzügliche Schädlichkeit an. Allein, wenn dieses wäre, wie arg müßte dann die Milzseuche in dem Jahre 1803 gewüthet haben, da in den meisten Gegenden Deutschlands die Mehl- und Honigthau ungewöhnlich stark waren! Nebst dem Mehl- und Honigthau nimmt Hr. Wegger noch

*) Hr. Wilger meint nun, daß das sich entwickelnde Stickgas die eigentliche Schädlichkeit sei. Allein Currie glaubt vielmehr, der Mangel an Sauerstoff mache dann, daß die sich entwickelnde Luft als bestimmte Schädlichkeit wirke. Doch müßten auch die erschöpfende Hitze des Tags, und die feuchte, kalte Temperatur der Nacht wohl mit in Anschlag gebracht werden. Allein alle diese Betrachtungen müssen als bloße hypothetische Ansichten genommen werden, weil sich gar nichts Bestimmtes darüber sagen läßt, selbst dann, wenn man auch einen pnevmatischen Apparat dabei anwenden wollte.

d. Verf.

noch als Schädlichkeit an: -allzu trockenes Futter, wodurch die Verdauung geschwächt werde, zu starke Anstrengungen bei großer Hitze, weites Treiben, dumpfige Ställe.

In Franken gibt es ein Dorf, wo fast alljährlich viele Kühe an der Milzseuche zu Grunde gehen, vorzüglich aber in den heißen, trockenen Sommern, wo das Gras auf der Weide allzu sehr ausgetrocknet ist. Die Umstände aber, welche zu der Häufigkeit dieser Krankheit an dielem Orte beitragen, sind nach des Verfassers Beobachtung folgende. Im Walde, wo das Vieh am meisten sich aufhält, unterhält man eine Lake, um einiger Maßen den brennenden Durst desselben zu lindern. Sodann eilet nicht selten das Vieh am Abende im Galopp von dem Hirten nach Hause, weil es sehr vom Durste geplagt wird. Mitten im Dorfe ist ein Bach. An diesem sammlet es sich, und säuft nach Gefallen. Sollte man wohl mehr brauchen, um die Entstehung und Häufigkeit dieser Krankheit zu erklären? Es ist bekannt, wie ein schneller Trunk Wasser nach Erhitzung auf die Eingeweide wirkt. Nehmen wir an, daß die Milz überladen an Rohlenstoff sei, wo heiße Bitterung herrscht und häufig ausgetrocknetes Gras genossen wird, so kann nun auf erhitzendes Laufen und schnelles Gausen darauf, eben dieß edle Organ in eine Atonie

Atonie versetzt werden, die nahe an Lähmung grenzt. Entzündung und Brand müssen dann nothwendiger Weise bald die üblen Folgen sein. Doch das ist des Verfassers individueller Glaube, den er keinem Andern ohne Ueberzeugung aufdringt.

Wir gehen nun zur Erörterung der dritten Frage fort, nämlich:

c) Wie hat man, laut der vorhandenen Erfahrungen, gedachte Krankheit geheilt?

Wir lassen hierauf zuerst wieder die Herren Adami und Numpelt sprechen. Im Anfange, sagt Adami, starben beinahe alle krank gewordene Stücke; in der Folge aber wurden, mittelst einer durch Erfahrung und Versuche an die Hand gegebenen bessern Behandlung, fast alle, bei welchen man das Uebel früh genug zu entdecken das Glück hatte, auf nachstehende Weise zurecht gebracht:

Man zog dem als krank bemerkten Stücke sogleich an einem Orte die Gillwurz, und goß ihm darauf Bier oder Wein, worin eine Hand voll Salz aufgelöst wurde, warm ein; welches man alle Tage, zwei bis drei Mal täglich, bis zu verspürter Besserung wiederholte.

Auf

Auf eben diese Art ward auch mit gutem Erfolge nachstehender Einguß stark gebraucht:

- 1 Maß warme Milch,
 - 1 bis 2 Loth Schießpulver,
 - $\frac{1}{2}$ Seitel Brantwein;
- wohl zusammen gemischt.

Schwefelblüten mit Enzianwurz, oder Scheibwurz mit Granwelt; oder Wachholderbeeren mit Knoblauch, oder mit anderen dergleichen bitteren und würzhafsten Dingen versetzt, und überhaupt die Wiederkauung, den Kreislauf des Geblütes und die unmerkliche Ausdünstung gelinde besördernde, und antiseptische, säuerliche Mittel, zumal ein paar Loth Weinsteinrahm, mit einem halben oder ganzen Quentchen Kampfer versetzt, in einem Eingusse ein paar Mal des Tags gereicht, wurden so wohl zum Präserviren als zur Kur am schicklichsten befunden; Mittel, die man sonst in der wahren Viehseuche bei unrichtiger Verwechselung dieser beiden wesentlichst verschiedenen Seuchen vergebens anrühmt.

Die aufgefahrenen Beulen und Geschwülste, welche sich, aller Bemühung ungeachtet, nicht zur Eiterung bringen ließen, wurden, wo es thunlich war, geschröpft, oder kreuzweise geschnitten, da denn gelbliches Wasser oder dünnes Blut häufig heraus floß. Hierauf wusch man sie mit warmen

warmen Weine, oder mit Essig aus, und verband sie etliche Male mit zerflossenen frischen Atlich: oder Hohlunderblättern, oder überstrich sie öfters mit einer in Essig angemachten Lehmurde.

Sonst wurden sie gemeiniglich mit eben diesen zertheilenden Mitteln, oder mit oftmals aufgebundener warmen Asche, nach und nach vertrieben, ohne daß man dabei einigen Nachtheil, wie es wohl zu vermuthen gewesen wäre, in der Folge wahrgenommen hätte.

Bei den Pferden brachte das Ausbrechen der Beulen und Geschwülste nicht solchen Vortheil, indem dabei viele Stücke zu Grunde gingen; zumal da sie nicht aufgeschnitten wurden. Bei den Kühen kamen solche Beulen und Geschwülste seltener vor; dagegen kamen auch diese Thiere desto seltener davon.

Herr Rumpelt sagt im Gegentheil, der Theriak, der Bolus, Salpeter und Weinessig könnten wirklich Nutzen haben, wenn sie unter das Getränk gemischt und täglich etliche Male dem Viehe eingegeben würden. Das vorzüglichste Mittel bliebe aber das Haarfeil. Man müsse aller Orten, wo Beulen zum Vorschein kämen, welche anbringen, auch da, wo keine seien, dieselbe an den Brustklappen, an den Weichen, oder unter dem Bauche durchziehen; sie haben ihm
den

den besten Vortheil geschafft, sowohl zur Kur als zur Vorbeugung, dabei habe er laue Getränke aus abgekochtem Gerstenmalze mit etwas Salz, Weiden, oder Kastanienblättern vermischt, und mit Essig säuerlich gemacht, öfters zu saufen gegeben; die Thiere fleißig abgerieben und gewaschen; dabei alles harte Futter untersagt, und nur ein wenig gutes Heu mit Weidenblättern vermischt vorlegen lassen, welches die Thiere gern gefressen. Auf diese Art habe seine einfache Kurart den erwünschten Zweck gehabt. —

Diese beiden würdigen Männer, die die Nachwelt noch oft mit Achtung nennen wird, schweigen vom Aderlassen, zum auffallendsten Beweise, daß es hier gar keine Anwendung finden könne. Hr. Wollstein bemerkte aber ausdrücklich, daß das Aderlassen das gefährlichste unter allen Mitteln sei; die Gesunden mache es krank und die Kranken tödte es.

Um so auffallender wird nun wohl des Hrn. Rohlwe's Erfahrung sein. Seine Worte sind: Wenn die Kennzeichen die Krankheit verrathen, so muß dem Viehe sogleich 2 Pfund Blut abgelassen, die Fontanellen gelegt, und ihm täglich drei Mal, jedes Mal $1\frac{1}{2}$ Loth Salpeter, in Wasser aufgelöst, gegeben werden. Es muß in einen kühlen Stall gestellt, und wenn es noch frißt,

frißt, mit braunen Kohlblättern, oder Salat, oder jungem Graie gefüttert werden. Es ist eine üble Gewohnheit, welche ich überall gefunden, das kranke Vieh mit trockenem Futter zu füttern. Das trockene Futter ist hauptsächlich bei Entzündungskrankheiten äußerst schädlich. Das vorgeschlagene Futter erzeugt bei der Verdauung einen kühlen, milden Nahrungssaft, welcher Vieles zu der Heilung der Krankheit beitragen kann. Auch ist es von großem Nutzen, wenn das kranke Vieh des Morgens und Abends in der Kühle, nicht allzu weit vom Stalle, in Grasgärten, oder auf andere Weiden, wo junges, frisches Gras steht, geführt werden kann.

Sehr nützlich wäre es, dem kranken Viehe täglich 2 Klystiere zu setzen. Diese müssen aus folgenden Mitteln bestehen, als: Kamillenblumen und Malvenblättern, von jeden 2 Hände voll; diese werden mit 3 Quart Wasser eine Viertelstunde gekocht, hernach abgeseiht, und wenn es so weit erkaltet, daß es noch lauwarm ist, so wird ein halbes Quart davon in die Klystierspritze gethan, 2 Loth Leinöl dazu gemischt, und dem kranken Viehe beigebracht.

Wenn sich die Krankheit nach dem Gebrauch dieser Mittel in Zeit von 24 Stunden nicht vermindert hat, so muß das Aderlassen wiederholt, aber

aber nur 1 Pfund oder ein halbes Quart Blut abgelassen werden. Sollte aber das Vieh mehr Freßlust bekommen, munterer werden, und die Ohren ihre Kälte verlieren (welches Anzeigen sind, daß die Krankheit nachläßt), so ist das Aderlassen nicht nöthig.

Wenn sich die Krankheit nach vier Tagen gebessert hat, so ist es nöthig, dem Viehe folgendes Mittel zu geben, wodurch die Entzündungsmaterie im Körper gänzlich zertheilt wird, welche sonst schädliche Folgen anrichten könnte: Es wird dem Viehe täglich zwei Mal 1 Loth Salpeter, mit einem halben Quentchen Kampfer, mit Wasser, des Morgens und Abends eingegeben; hiermit kann noch drei Tage fortgefahren werden *).

Hr.

*) Wenn wir gleich Niemanden Gewalt anthun wollen, so müssen wir doch allgemein vor des Hrn. Kohlwes Kur und Verfahren wohlmeinend warnen. Der gute Mann glaubte, die Milzseuche sei eine wahre Entzündungskrankheit, weil einige Symptomen dahin die Anzeige gaben. Allein das ist sie nimmermehr, und kann es in Ewigkeit nicht sein, weil sie unter lauter schwächenden Einflüssen erzeugt wird, und die entzündlichen Symptomen eben so gut bei einer falschen Entzündungskrankheit vorkommen. Man sage nicht: Hr. Kohlwes habe doch auf diese Art geheilt.

Wo

Hr. Pilger bestimmt die Heilart dieser Krankheit dahin: Im Anfange, wenn das Fieber noch bloß gelinde und einfach ist, helfen die tonischen Mittel, als die China, die Weidenrinde, die Gentianwurz. Ist es aber schon höher gestiegen, und beweisen alle Symptome seinen gefährlichen Verlauf, dann müssen kräftige und reizende (sollte wohl heißen, mehr flüchtige) Mittel angewendet werden. Ich pflege alsdann, besonders wenn die Kräfte gesunken sind, abwechselnd folgende

Wo die Natur für sich stark genug blieb, konnte sie vielleicht ohne Schaden ablaufen. Allein wir bitten, nur weiter in seinem Magazine, wo er diese Krankheit abhandelt, zu lesen, und man wird sich überzeugen, daß seine Kurart eben so gut schädlich geworden sei, als sie glücklich ausfiel. Wir sind überzeugt, daß vielleicht alle jene Thiere noch hätten gerettet werden können, wenn er nicht entzündungswidrig verfahren wäre.

Nach der Erfahrung vieler uneingenommenen Aerzte that das Uebergießen mit kaltem Wasser die trefflichsten Dienste zur Heilung. Im Hannoverischen Magazine vom Jahr 1795 wird von Hrn. Havemann das öftere Begießen mit kaltem Wasser und der Gebrauch starker Säuren aufs beste empfohlen. Da wir darüber keine weitere Erfahrung zur Bestätigung jener Behauptung aufführen können, so rathen wir nur versuchsweise dasselbe anzuwenden.

b. Verf.

folgende Vorschriften mit bestem Erfolge zu verordnen.

Die gepulverte Valeriana } von beiden 4 Unzen.
 — rothe Enzian }

Weidenrinde, 3 Unzen.

Man mache Alles zu Pulver und gebe davon alle vier Stunden zwei stark gehäufte Eßlöffel voll in einem halben Maß Leinsamenabsud ein.

Zwischen diesem Pulver gebe ich folgendes Mittel:

Nimm: konzentrirte Salzsäure, 2 Loth;
 starken Brantwein, 3 Unzen.

Mische beide Stücke, und gib alle vier Stunden, zwischen dem obigen Pulver, einen Eßlöffel voll in einem Schoppen Leinsamenabsud ein.

Neben diesen Medikamenten muß man durch häufiges Klystieren Oeffnung zu bewirken suchen, um den Darmkanal von den verhärteten und gährenden Excrementen zu entledigen. Zugleich aber bleibt immer das Strohreiben ein Mittel, das man auch bei dieser Krankheit nicht verabsäumen darf, weil es die Wiederherstellung des Gleichgewichts zwischen Haut und Eingeweiden auf das beste befördert. Die Klystiere gibt man am besten von Tabaksabsud mit Kochsalz, wenn man vorher durch einige Oel- Klystiere den Mastdarm schlüpfrig gemacht hat. Es erfolgt meistens

Öeffnung darauf. Schon das reizend Narcotische des Tabaks stillt die Fieberkrämpfe, und macht einen sehr guten und heilsamen Gegenreiz. Oftmals tragen solche Klystiere das meiste zur Genesung bei.

Die Diät muß karg sein, und man muß, da die Verdauung ungemein leidet, diese nicht noch mehr durch allzu nahrhafte Kost verderben. Sogar nach überstandener Krankheit muß noch an der Futtermenge abgezogen werden, weil Uebersättigung leicht Rückfälle verursacht. Vieles Fressen erfordert viele Wärme in den Eingeweiden *). Diese aber reizt und lockt die Gäfte von der Haut noch mehr nach innen, mithin vermehrt es immer das Fieber. Aus demselben Grunde muß man auch die grüne Fütterung vermeiden **), weil diese noch mehr erschlaft, und durch die Gährung Kohlenstoff entwickelt.

Noch empfehlen ältere Thierärzte zur Kur dieser Krankheit das Haarseil mit Terpentin-Öel getränkt,

*) Dieser Satz ist falsch, denn es ist oft die meiste Wärme in den Eingeweiden, wo ihre Energie zu wirken am geringsten ist. D. Verf.

**) Und gleichwohl wird sie von Andern als so nützlich empfohlen! wie verschieden also doch die Thierärzte in ihren Meinungen sind!

D. Verf.

getränkt, und Schießpulver. Zwei Loth soll man mit einer Kanne Bieressig vermischen und nach Umständen alle 2 bis 3 Stunden eine solche Gabe eingeben.

Dies wären ungefähr die Erfahrungen zur Heilung des Milzbrandes. Noch ist von der Natur und Wesenheit dieser Krankheit nichts Bestimmtes gesagt worden. Uns dünkt es aber, die Erkenntniß derselben müsse am meisten entscheiden, wie und auf welche Art diese Krankheit am glücklichsten geheilt werden könne. Wir wagen vor der Hand einen Versuch hierüber.

(Der Beschluß im nächsten Stück.)

II.

Wie alt ist das Franz-Obst in Deutschland?

Vor 8 Jahren (1797) fragte der Kurpfälzische Gartenbau-Direktor zu Schwetzingen, Herr Schell, in Nr. 6 der pomologischen Preisfragen, die damals so vieles Aufsehen erregten *):

S 2

„Wie

*) Sie stehen: a) in den Nachrichten von gelehrten Sachen, 1797, 97. Stck. Erfurt; b) in dem Teut.

132 II. Wie alt ist das Franz-Obst

„Wie lange kennt man schon diese sogenannten Französischen Obstarten? Welcher Schriftsteller erwähnt ihrer zuerst?“

Und Hr. Prof. Wildenow in Berlin antwortete in seiner gekrönten Preisschrift, S. 58. S. 114, also:

„Das Franz-Obst war in Deutschland, wenn wir la Quinte, als denjenigen, der hauptsächlich diese Art der Baumzucht in Gang brachte, annehmen, ungefähr gegen Ende des siebzehnten, oder mit dem Anfange des achtzehnten Jahrhunderts in Aufnahme.“

Aber den Beweis gab er nicht. Ich will einen Theil desselben hier anführen, und das um so viel mehr, weil er in solchen Büchern steht, wo man ihn am wenigsten sucht. Es versteht sich aber von selbst, daß in einigen Gegenden früher oder später das Franz-Obst angetroffen werden könne.

„Im J. 1704 wurde im Oktober der Weinberg im Schloßgarten zu Altenburg ausgerottet, und mit Franz-Bäumen besetzt.“

Siehe

Deutschen Obstgärtner; c) im N. A. 1798, 2. Bd. Nr. 9, S. 86 ff.; d) in den gekrönten Preisschriften des Professor Wildenow's und Homers.

b. Eins.

S. S. 119. 3. Thl. der Jahrbücher der Residenzstadt Altenburg, vom Grafen von Beust. Erfurt, 1800.

„Ob wir wohl auch in Deutschland deren (Birnen) viel wohlgeschmackte Arten schon vor langen Jahren gehabt haben, so wollen doch fast die Französischen, und sonderlich die Bon Chretien *) ihnen den Vorzug streitig machen.“

S. das Brandenburg. Kochbuch 2c. 1. Thl.

S. 13. Berlin. 4. 1723.

Es ist jedoch hierbei zu merken, daß dieß die 5. Aufl., und Einsendern dieses das Jahr der ersten Ausgabe ganz unbekannt ist.

Aus beiden Citaten kann man auch die Verschiedenheit der Jahre in Anbauung des Französischen Obstes in Altenburg und Berlin erkennen.

Da ich einmal aus erstgenanntem Kochbuche Etwas zur Geschichte des Franz. Obstes angeführt habe, so kann ich nicht umhin, noch Etwas zur Geschichte des Blumenkohls aus demselben anzuführen.

S. 15 heiß es davon:

„Der Blumenkohl, welcher vor wenig Jahren nur in großer Herren Gärten zu finden war,

*) Nun können wir das Alter dieser Birne in Deutschland genauer bestimmen. d. Eins.

war, nun aber häufig von Jedermann, der ein wenig von leckerer Kost versteht, gezogen wird, verdient die erste Stelle; — die Nürnberger nennen ihn Käse Kohl. —

III.

Meine Gedanken über das Wort *Belfer* *).

Ich gehe von dem Grundsatz aus, von dem der Verf. der Abhandlung: über den Vorsdorfer Apfel, ausging **), daß nicht das Dorf Vorsdorf, sondern ein Mann, der Vorsdorf hieß, diesem Apfel den Namen gegeben habe.

Ist dieser Grundsatz richtig, so kenne ich aus dem 16. und 17. Jahrhunderte Männer, die den Namen Belfer — führten; und vielleicht gibt es noch Belfer. So lebte Markus Belfer (*Velferns*), ein Patrizier zu Augsburg, zu Ende des 16. Jahrhunderts, der die von Conrad Celtes, Bibliothekar des Kaisers
Maxi

*) Vergl. *Oekonom. Hefte*, 1804, März, S. 287, und 1805, März, S. 272 f. d. Red.

**) Vergl. *Oekonom. Hefte*, 1800, Sept., S. 245. d. Red..

Maximilian I., auf dessen Befehl er reiste, gefundene Reise-Route des Kaisers Theodosius — oder die Karte 1591 in 8 Abtheilungen, unter dem Titel: *Fragmenta Tabulae antiquae ex Bibliotheca Peutingeriana*, Vened. in 4. herausgab. — Einer dieser Welsch hatte diesen Weinstock (so stelle ich mir die Sache vor), und theilte einem Freunde Felsch mit, den dieser nun seinem Freunde zu Ehren, weil er noch keinen Namen hatte, oder dessen Namen beide nicht wußten, Welsch nannte. Dieß scheint mir überhaupt sehr wahrscheinlich; dann aber auch ins Besondere aus folgender Geschichte. Ich kam einst zu einem Freunde in seinen Garten und fand da die kleine Blanquette mit dem langen Stiel, von der ich glaubte, daß ich sie in hiesiger Gegend allein besäße, weil ich sie mir vom Hrn. Oberpfarrer Christ verschrieben, und noch in keinem Garten gefunden hatte.

Wie kommen Sie zu dieser Birne? fragte ich, und erhielt die Antwort: „Ich heiße sie Langguths-Birn, weil ich sie vom Herrn Langguth in N. erhalten habe, der ihren Namen nicht wußte. Ich kenne sie auch nicht, und habe ihr den Namen ihres Besitzers beigelegt. Wenn Sie den rechten Namen wissen, so spenden Sie mir ihn.“ Perlbirn, Blanquette mit dem langen Stiel, heißt sie, versetzte ich;

ich; und er war geneigt, ihr diesen Namen zu geben; der Name Langguths; Birn war aber zu tief in sein Gedächtniß geprägt, als daß er ihn so leicht wieder hätte vertreiben können. Das Jahr darauf, als ich ihn wieder besuchte, hieß sie wieder Langguths; Birn.

So kann es denn gar wohl auch mit dem Namen Belfer sein. Wer aber eine wahrscheinlichere Meinung vorbringen kann, dem will ich mit dieser gern nachstehen.

IV.

Recension.

Der Deutsche Obstgärtner &c. Zwei und zwanzigster (und letzter) Band. 1894.

(Besluß der im November: Hefte 1894 abgebrochenen Recension.)

Erstes Stück. I. Abth. I. Besondere Naturgeschichte &c. 12. Des Kastanienbaums; S. 3. II. Aepfel: Sorten. Nr. CXIII. Der gelbe Audaacker; S. 16. Nr. CXIV. Der schöne Plattshartig; S. 19. III. Birn: Sorten. Nr. CXVIII. Die Holländ. Butterbirn; S. 22. IV. Kirschen: Sorten.

Sorten. Nr. XLVII. Die rothe Glanzherzkirsche; S. 25. II. Abth. I. Das Wiltiger Kastanienswäldchen; S. 28. II. Des Englischen Gärtners Forsyth's Methode, die Pfirsichbäume zu behandeln, zu pflanzen und zu beschneiden.

Da die Leser der Oekonom. Hefte wahrscheinlich noch keine guten Kastanienbäume haben, so kann Recens. die Naturgeschichte u. des Kastanienbaums übergehen. Die Beschreibung des gelben Audackers, S. 16, ist vom Hrn. Nothol in Soest, der sich am Ende (S. 18) unterschreibt, aber auch vom Hrn. Herausgeber in einer Note genannt wird, die erspart werden konnte. In einem der künftigen Stücke wird er Groß:Actuarius genannt. Dieser gelbe Audacker ist ein in Westphalen einheimischer, seit mehreren Jahrhunderten bekannter und allgemein geschätzter Apfel; sein Fleisch ist weißgelb, kräftig, voller Saft, und von reizendem, gewürzhaftem Geschmacke und angenehmen Geruche; er zeitigt im December. — Der schöne Plattartig, S. 19, ist vom Hrn. M. Beyer in Meissen beschrieben, der sich, wie Nothol, selbst unterschreibt, bei dem aber Hr. P. S. abermals eine überflüssige Note desselben Inhalts macht. Dieser Apfel ist ein ansehnlich großer, schöner, bunter Winterstreifling; nur Schade, daß seine innere Güte nicht mit seiner äußern Schönheit im
Vers

hältnisse steht. — Die Holländische Butterbirn, S. 22, ist eine sonderbare Frucht; sie ist länglich, oder vielmehr kugelförmig. Das Fleisch ist weiß, zart und schmelzend, wie das der besten Butterbirn; sie hat sehr vielen Saft von eben dem Geschmacke, wie die weiße Butterbirn; reift zu Ende Septembers und dauert den Oktober durch. Diese Birn-Sorte hat Hr. P. S. vom Herrn von Duisburg in Bremen erhalten und beschrieben. — Die rothe Glanzherzkirsche, S. 25, ist vom Hrn. Herausgeber beschrieben, und ist aus der Baumschule Hrn. Mebrichs zu Raschwitz bei Leipzig angezogen. Sie fängt am Ende des Juni an zu reifen.

Die Abhandlung S. 28, das Miltiger Kaskanienwäldchen, von Hrn. Beyer beschrieben — hat wenig oder keinen Nutzen für den L. D. G. (zumal da einzelne Bäume selten tragen (S. 31); und zu großen Anlagen hat nicht Jeder Gelegenheit, oder weiß sie besser zu nutzen), und hätte billig wegbleiben können; so wie die Abhandlung des Engl. Gärtners Forsyth, Methode ic., S. 32, aus seinem Buche *) genommen ist, die also

*) Ueber die Kultur und Behandlung der Obstbäume ic. Aus d. Engl. von Dr. A. H. Meinek. Mit 13 Kupf. Berlin, Nicolai, 1804. gr. 8. 2 Thlr. d. Red.

also die Besitzer dieses Buchs noch ein Mal kaufen müssen. Hier findet man 39 Sorten Pfirschen angeführt.

Außer einigen Druckfehlern, und daß sich auf der Kupferplatte der rothen Glanzherzkirsche in die Lateinischen Buchstaben zwei Mal ein Teutsches z verirrt hat, und daß bei diesem Stücke keine schwarzen Kupfer anzutreffen sind, weiß Recens. nichts zu erinnern, und geht daher zum

Zweiten Stück über: I. Abth. I. Besondere 1c. 12. (11 ist ein Druckfehler) Des Kastanienbaums; S. 49. II. Äpfel: Sorten. Nr. CXV. Der grüne Audacker; S. 60. Nr. CXVI. Der Breitfußapfel; S. 62. III. Kirschen: Sorten. Nr. XLVIII. Die doppelte Glaskirsche; S. 66. IV. Birn: Sorten. Nr. CXIX. Die kurzstielige Zuckerbirn; S. 69. II. Abth. I. Forsyth's Manier, die Abrikosen: Bäume zu behandeln, nebst Anführung verschiedener in England gezogener Sorten; S. 72. II. Pomologische Miscellaneen; S. 78. III. Kultur des Mandelbaums in rauheren Gegenden; S. 87. IV. Pomologische Miscellen; S. 92.

In diesem Stücke gibt es mehrere Abweichungen von der vorigen Orthographie. Denn hier heißt es nicht: Äpfel: Sorten — sondern: Äpfelsorten, Birnsorten, Kirschensorten — in der Inhaltsanzeige, wo auch bei IV. Birn: Sorten

Sorten bei N. das o fehlt. — Auch geht in diesem Stücke nicht nur die Abh. von Kastanien — überhaupt — zu Ende; sondern die ganze Abhandlung: Besondere Naturgeschichte ic. wird hier geschlossen, und ist gewiß für viele Leser angenehm.

Der grüne Audacker ist vom Hrn. Gross Actuarius Nocol in Coest beschrieben, wie Hr. S. in der unnöthigen Note bemerkt, weil er sich selbst unterschreibt. Dieser Apfel ist wegen seiner Dauer — die wahre Zeitigung erfolgt erst im Mai — einer der besten Wirthschafts äpfel (S. 61). Sein Vaterland ist wahrscheinlich Ost — wie S. 62 steht, welches wohl Coest heißen sollte. Der Breitfußapfel heißt auf der Kupfert. der breite Süßapfel, ist vom Hrn. M. Beyer in Meissen beschrieben; wie er sich unterschreibt, und Hr. S. in einer überflüssigen Note bemerkt, und zwar unrichtig den Namen Beyer schreibt, S. 19, 62; gehört zum Barcken; wird im December, auch wohl etwas früher essbar und hält sich bis Pfingsten.

Die doppelte Glastirsche (S. 66) ist eine vortreffliche Kirsche — 10 Linien in der Breite, $7\frac{1}{2}$ L. in der Höhe und $8\frac{1}{2}$ L. in der Dicke; der Saft ist weiß, und so hell wie Brunnenswasser, in großer Menge vorhanden, und von einem süßsäuerlichen erquickenden Geschmacke.

Die

Die kurzstielige Zuckerbirn (S. 69) wird außer dem frischen Genuße auch gewelkt benutzt; S. 70. Auf der Kupfertafel hat sich abermals ein Teutsches in die Lateinischen Buchstaben verirrt.

Forsyth's Manier; S. 72 — s. seine Abhandlung über die Kultur der Fruchtbäume im Julius: Hefte des L. D. G. — zählt zuerst 10 Abrikosen: Sorten, die in England erzogen werden; die sieben ersten stehen schon in Miller's (nicht Müller's, wie in der Note **) S. 72 unrichtig steht) Gärtner: Lexikon.

Die pomologischen Miscellaneen enthalten 1) Beiträge zur Berichtigung der Nomenclatur in der Pomologie; S. 78. 2) Anfrage an das pomologische Publikum: a) aus Jakob Fries Reisebeschreibung durch Rußland; S. 41. Ob die in der Gegend der Stadt Arsamass, im Gouvernement Nischneinowgorod (ungefähr 55 Teutsche Meilen ostwärts von Moskau) gebauete Persische Aepfelgattung in Teutschland gebauet werde, der zuweilen über 4 Pfund wiege. Die Herren Gesandten, Kaufleute und Reisende würden sich um die Pomologie sehr verdient machen, wenn sie Pelzreiser davon nach Teutschland sendeten. — b) Aus den Reisen eines Piesländers von Riga nach Warschau, nach Vohen in Tyrol. Berlin, 1795. Die Pflrschen waren daselbst so groß, wie

wie die rothen Stettiner. Hier macht der Anfrager, Hr. Dr. Sicherer in Heilbron, noch manche schätzbare Anmerkungen, die Recens. im Ganzen übergehen muß; die aber dahin gehen, daß Reisende sich mehr um die Pomologie verdient machen möchten, als bisher geschehen. Recens. kann aber der, S. 83, aus Jacobis Briefen aus der Schweiz und Italien, S. 286, angeführten Stelle keinen Glauben beimessen, da ja in Neapel vortreffliches Obst wächst, wie das Königs: Geschenk von Neapel beweist, und gewiß nicht das einzige gute Obst ist, das Neapel hat. Von Fischer sagt er S. 83, daß er flüchtig in seiner Reise von Amsterdam über Madrid und Cadix nach Genua in d. J. 1797 bis 1798 über diesen Gegenstand wegeile — S. 81 — u. a. c) Vollständigere Nachrichten gibt die Frau Generalin von Nidesel — S. 264. — Hier fragt Hr. Dr. S. an, ob sich ein Apfelbaum irgendwo in Deutschland befinde, dessen Apfel Bourassas genannt werde. Er müßte aber aus Canada stammen.

Die Kultur des Mandelbaumes, auch in rauheren Gegenden (S. 87), kann Recens. übergehen, weil nichts Neues darin gesagt ist, und der größte Theil der Leser der Oekonom. Hefte doch keine Mandeln ziehen wird; diese Abhandlung ist von
Joh.

Joh. Christian Carl Edyfer, Pastor zu Hottelstädt und Oustätt am Berge.

Die pomologischen Miscellen sind: 1) Wie die Tartaren in der Krimm ihre Bäume pstopfen (S. 93). Aus dem Hannoverschen Magazin. 2) Methode, alle Arten Bäume das ganze Jahr hindurch zu versehen, ohne daß sie an ihrem Wachsthum leiden (S. 93). Ist vom herzogl. Württembergischen Hofgärtner C. Fr. Scheidlin in Ludwigslust, und ist diese: „Wenn man Bäume versehen will, es mag im Frühjahr, im Sommer oder Spätjahre sein, so macht man, wie gewöhnlich, ein großes Loch, wo der Baum oder die Staude zu stehen kommen soll, schüttet in dieses Loch 4 bis 5 Gießtannen voll Wasser, wirft zarte Erde von der ausgeworfenen hinein, und rührt diese mit dem Wasser so lange mit der Schaufel herum, bis es ein Brei ist, alsdann setzt man den Baum hinein, thut die übrige Erde dazu, bis das Loch voll ist, und tritt den Baum fest an. Man kann auch den Baum zuvor $\frac{1}{2}$ Stunde mit den Wurzeln ins Wasser setzen. —“ Dieß letztere ist Recens. Methode bei allen Bäumen die er versetzt (seit 30 Jahren), und es ist ihm nicht leicht ein Baum verdorben. Er ist aber zufällig darauf geleitet worden. Er bekommt einen Pacht Bäume am Osters heiligen: Abend spät durch einen Expressen, und muß

muß nur allein 1 Thlr. Porto bezahlen. Es war unmöglich, sie jetzt noch zu setzen; und der Herger über den Thlr. machte mich einiger Maßen unwillig, und ich stieß den ganzen Pacht Bäume in die Mistgauch, worin sie also 3 Tage stehen blieben; ich mußte am 4. Ostertage verreisen, und kam den 5. Abends erst wieder — und nun fing ich an, einen Theil der Bäume zu versehen, die alle bekleben — so wie der andere Theil, der den folgenden Morgen gesetzt wurde. Ein gleiches kann man mit Kraut-, Kohl- und Wirsingspflanzen thun, und sie werden sichtbarlich gedeihen, wie Recens. auch gethan hat, weil er's thun mußte.

Des dritten Stück's I. Abth. fängt mit der Charakteristik der Obst-Sorten an, und zwar: I. Aepfel-Sorten. Nr. CXVII. Der Pleißner Aepfel; S. 97. Nr. CXVIII. Der Hinzbeerapfel; S. 101. II. Birn-Sorten. Nr. CXX. Die große Petersbirn; S. 103. II. Abth. I. Forsyth's Methode, die Pflaumenbäume zu behandeln; S. 109. II. Ueber den Nachtheil, der aus dem Pfropfen der Bäume entstehen soll; S. 119. III. Oekonomische Benutzung des Obstes; S. 131.

Auch hier ist die alte Orthographie geändert; und fehlt das o bei N. unter den Birn-Sorten, wie beim 2. Stück erinnert worden ist.

Der

Der Pleißner Apfel ist vom Hrn. M. Beyer in Meissen beschrieben, S. 97, wie er sich selbst unterschreibt, und Hr. P. S. in einer unnöthigen Note hinzusetzt. Er ist ein großer, schon am Baume ungemein prahlender Wirthschaftsapfel. Den Himbeerapfel beschreibt Hr. Pfarrer Meidshard in Adelsmannshausen, S. 101. Dieser Apfel hält sich in guten Kellern 16 Monate (S. 102). Er hat viele Aehnlichkeit mit dem gestreiften Herbst-Calvil, weicht aber darin gänzlich von ihm ab, daß er sich so lange hält, jener aber von kürzerer Dauer ist und mehlicht wird. Knorr hat ihn aber dafür gehalten. Mangers Himbeerapfel haben die außerordentliche angerühmte Haltbarkeit nicht. Christs Himbeerapfel ist es auch nicht; denn dieser ist schon zu Weihnachten passirt, sagt Hr. N. Aber, wenn nun die Unterlage eines Winterbaumes Stamm war, — machte nicht diese den Apfel zu einem so dauerhaften? Davon ist Recens. dieses Jahr (1803) so lebendig überzeugt worden, daß ihm Niemand das Gegentheil zeigen wird. Es ist in den Oekonom. Heften schon mehrmals die Rede davon gewesen, und aus Christ's Handbuch 2c. und auch aus dem L. O. G. angeführt worden, daß die Grundlage einen großen Einfluß auf die Frucht habe. Dieß erfuhr ich von einer Lansac-Birn, die ich auf die Damen-Birn (des 25. Bd. 2. Hest.

R Teuts

Teutschen Obstgärtners) gepfropft hatte. Die Figur und Güte des Fleisches der Damen: Birn (man vergl. also den T. D. G.) zeigte ganz die Lansac: Birn im zweiten Jahre, daß ich erstaunte. Doch davon wird Recens. zu einer andern Zeit zu reden Gelegenheit nehmen.

Die große Petersbirn (S. 103) kann zum frischen Genuß, hauptsächlich aber zum Dörren gebraucht werden (S. 104).

Die wohltragende Holländische Kirsche (S. 106) findet sich bei keinem Pomologen, und ist aus der Nebrischen Baumschule angezogen worden (S. 108).

Bei Forsyth's Methode 1c. 2. Abth. vermischter Abh. (S. 110) findet man 1) 26 Sorten Pflaumen angeführt. Liebhaber mögen diese Abhandlung selbst nachlesen. 2) Ueber den Nachtheil, der aus dem Pfropfen der Bäume entstehen soll, ist vom Hrn. H. gegen einen Aufsatz in den Oekonom. Heften, 1802, Juni, S. 534, der vom Hrn. Dr. Laubender herrührt. Die Stelle wird aus den Oekonom. Heften selbst angeführt — S. 120, 121, 122, 123 — und nun folgt Hrn. P. S. Widerlegung, die ganz aus der Seele des Recens. geschrieben ist. Recens. hatte schon eine kleine Widerlegung gegen Hrn. Dr. L. Aufsatz fertig, und wollte sie an die Redaktion der Oekonom. Hefte einsenden, als ihm
seine

seine Antwort — auf das Sendschreiben an ihn — in den Oekonom. Hefen in die Hände fiel, woraus er ersah, daß Hr. Dr. L. keinen Widerspruch leidet, und auch wohl bei solchen Gelegenheiten nicht die beste Absicht vermuthet. Er ließ sie also liegen. Hr. P. S. mache sich nur auf eine Antwort des Hrn. Dr. Laubenders gefaßt. Wenn er den T. O. G. nicht liest, so liest er doch wahrscheinlich die Oekonom. Hefen, und erfährt also die gründliche Widerlegung seiner sonderbaren Meinung. Recens. kann Hrn. Dr. L. etliche 40 bis 50 Birn- und Aepfelbäume zeigen, die gepelzt sind — Borsdorfer, Reinetten, Eisensäpfel, Lederäpfel, weiße, gelbe, grüne, rothe Stettiner 2c.; Eierbirn, Klasbirn, Damen-Birn, Herbst-Bergamotten 2c. die gewiß vor 150 Jahren gepelzt sein müssen. Was ihm einige alte und erfahrene Gärtner versicherten (S. 121), daß die Bäume in unsern Tagen nicht mehr so alt würden, wie ehemals, und weit mehreren Krankheiten unterworfen seien, als sonst; so will Recens. nichts dagegen einwenden, als, daß nur die Rede a) vom Franz-Obst, b) auf Stämmchen von zahmen Obst gepelzt, sein kann — welches in allen Schriften vorkommt. Aber Recens. redet von Wildlingen aus dem Holze. — Daher hat er immer nicht viel von dem lärmenden Posantenton der Verkäufer von Obstbäumen gehalten.

Krankheiten können die Zwergbäume gar bald durch zu viele Düngung erhalten, die nicht geheilt werden können. Es wird Niemanden gereuen, die schöne und gründliche Widerlegung — gelesen zu haben. III. Die ökonomische Benützung des Obstes (S. 131), als Fortsetzung des im XVIII. Bande, S. 404, gethanen Versprechens — ist ganz aus: Neuestes Konditorei-Buch von Laroche, im Verlage des Landes-Industrie-Komptoirs zu Weimar — und hätte ganz und gar wegbleiben können. Recens. und gewiß Mehrere besitzen dieses Buch aus der Bücher-Lotterie — und müssen also hier abermals etwas bezahlen, was sie schon haben. Uebrigens sieht Recensent nicht ein, warum Hr. P. S. (S. 131 *) den Verfasser und sein Buch in 6 bis 8 Zeilen lobt, die besser für die Pomologie hätten angewendet werden können. Oder eben so gut hätte diese Materie aus J. L. Bloß Gartenkunst u. genommen werden können, 7. Kap. S. 232 ff. Die schwarzen Kupfer fehlen hier, wie im

Vierten Stücke, dessen Inhalt dieser ist: I. Abch. Charakt. der Obst-Sorten. I. Aepfel-Sorten. Nr. CXIX. Die unvergleichliche Reinette; S. 145. II. Kirschen; Sorten. Nr. L. Die frühe Mai-Herzkirsche; S. 151. Nr. LI. Die große süße Mai-Herzkirsche; S. 157. III. Pfirschen; Sorten. Nr. XIV. Die Pfirsche von Ans

Angoumois; S. 163. II. Abth. I. Historische Nachricht über die National-Baumschule der Carthause in Paris; S. 167. II. Methode, wie man in Frankreich, vorzüglich aber in Paris, Mutterbäume zu Ablegern für Zwergbäume erzieht; S. 184. III. Methode, wie man die in harte Schalen eingeschlossenen Samenkerne bald zum Keimen bringen kann; S. 188. IV. Nachricht von einer neuen Manier, alte Bäume zu verjüngen; S. 196.

Die unvergleichliche ReINETTE beschreibt Hr. geh. Regierungs-Sekretär von Bovers in Hannover. Sie ist von der, die Christ in seinem Handbuche, S. 464. Nr. 46, beschrieben hat, verschieden, da er sie in die zweite Klasse der Tafeläpfel setzt; diese hat den vollen Werth, unter die besten der ersten Klasse gesetzt zu werden. Aber eben so verschieden ist sie von der Beschreibung des KNOOR. Hr. v. B. hat sie aus England erhalten. Recens. bemerkt hier den Druckfehler, daß S. 149. Z. 15 und S. 150. Z. 2 zwei Mal Koor für KNOOR steht, denn es wird eine Pomologie angeführt, die Recens. nicht kennt; wohl aber Joh. Hermann KNOOR'S Pomologia &c. Nürnberg, 1760, 1766. Aus dem Holländischen übersetzt von Dr. G. Leonh. Hut; der 2. Theil von Justus Christoph Zint.

Die

Die Beschreibung der Kirschen: Sorten, S. 50 und 51, ist vom Hrn. Major von Truchseß auf der Bettenburg, und leidet keinen Auszug. Von der ersten sagt er so viel: Bei keinem andern Pomologen habe ich diese Kirsche gefunden; und sie steht in meiner Sammlung allein, und führt in meinem Katalog Litt. d. Von des Hrn. Dechant Nößler's systematischer Beschreibung 2c. Prag, 1788, sagt er, S. 156: er springe sehr verworren mit vorstehend beschriebener und andern Kirschen: Sorten um; und setzt, S. 162, bei der andern Kirsche hinzu: Hr. Dechant Nößler, der größten Theils nach der 1. Aufl. von Christs Handbuch arbeitete, hat wahrscheinlich auch diese Kirsche aufgenommen. Mir bleibt es aber sehr ungewiß, dieselbe aus seinen Compilationen herauszufinden.

Die Pfirsche von Angoumois — ist eine vorzügliche Pfirsche — beschrieben vom Hrn. Dr. Sicler aus Paris, gehört also, im eigentlichen Sinne, nicht in den T. D. G. — Recens. würde es aber bedauern, wenn er diese Pfirsche gekannt, und im T. D. G. nicht gefunden hätte. Man kennt sie erst seit Dähamel's Zeit in der Gegend um Paris; er brachte sie aus dieser Provinz mit und gab sie den Gärtnern in Vitry bei Paris, von wo aus sie weiter um Paris herum verbreitet worden ist. — Möchte sie bald
eine

eine Reise nach Kleinfahnen machen. Hr. Dr. S. sagt von ihr, S. 164: Das Fleisch ist außerordentlich zart; denn in dem lockeren Zellgewebe befindet sich eine so große Menge Saft, daß es fast unmöglich ist, sie auf die gewöhnliche Weise zu schälen, ohne nicht den größten Theil desselben auf den Teller fließen zu lassen.

Die historische Nachricht über die Nationale Baumschule der Carthause in Paris, S. 167, ist ebenfalls vom Hr. Dr. Sickler, und aus einer Schrift des Hrn. Calvel, die den Titel führt: Notice historique sur la pépinière nationale des Chartreux aux Luxembourg etc. frei übersetzt; gehört aber nicht in den T. D. G. — S. 170 steht ein Druckfehler: Vitri — für Vitry. Aus dieser Abhandlung kann die Frage: Wenn ist Französisches Obst nach Deutschland gekommen? negative beantwortet werden: Nicht vor 1650. Denn erst in diesem Jahre gab man einen Einwohner in Vitry — den Auftrag, junge Obstbäume in dem weiten Umfange dieses Klosters (Carthause) — zu pflanzen. Sein Name war: Bruder Alexis. Nimmt man dazu, das Ken: dahron zu Ende des 17. Jahrhunderts vom Grafen von Platten — aus Paris verschrieben wurde — und dieser bei Anlegung des neuen Gartens Obstbäume daher verschrieb — T. D. G. 11. Bd. S. 23; so ergibt sich, daß gegen das
Ende

Ende des 17. und zu Anfange des 18. Jahrhunderts das Französische Obst nach Deutschland gekommen sei; und alle Gärten, die damals angelegt wurden, wurden nach Französischem Geschmack angelegt.

Die übrigen Abhandlungen, Methode 1c, S. 184. und Methode 2c., S. 188, sind vom Hrn. Calvel, dieses aus seinem Buche: *Traité complet sur les pépinières*, S. 46, wie auch aus: *Feuilles du cultivateur* — und gehören so wenig in den Z. D. G. als, S. 190, die Nachricht 2c. aus *Nicholsons Journal of natural philosophy*, Nr. 22. Octbr. 1803. Alle drei sind vom Hrn. Dr. Sickler übersetzt. Recens. hat, S. 188, so gleich nachgeschlagen, aber weiter nichts Neues darin gefunden, als das, daß man bei schleunigem Keimen lauwarmes Wasser, und bei noch mehr beschleunigendem Keimen — Laugenwasser dazu nimmt, worin man Tauben- und Hühnermist auflösen läßt, ein Pfund Salpeter dazu thut, und auf drei Maß Laugenwasser eine Hand voll lebendigen Kalk (Lederkalk) hinguthut. Die Nachricht 2c. S. 190, ist nur die Nachricht; die Uebersetzung — aber fehlt. Wir wollen sie also im 5. und 6. Hefte erwarten.

Fünftes Stück. I. Abth. I. Birnsorten. Nr. CXXI. Die kleine Blanquette; S.

S. 193. Nr. CXXII. Die Sommer-Ambrette;
 S. 197. II. Kirschen: Sorten. Nr. LII. Dütt-
 ner's neue schwarze Herzfröche; S. 201. Nr.
 LIII. Die späte Maulbeerkirsche aus Paris;
 S. 204. II. Abth. I. Historische Nachricht
 über die National-Baumschule zu Paris (Be-
 schluß); S. 211. II. Des Engl. Gärtners Fors-
 syth's Manier, die Obstfruchtbäume im Allge-
 meinen zu ziehen und zu pflegen; S. 226. III.
 Anzeige eines neuen pomologischen Werks über
 die Pflaumen, von dem Herren von Günthe-
 rode und Burkhaufen; S. 233. IV. Nach-
 richt von dem Franz. Pomologen Hrn. Etienne
 Calvel zu Paris; S. 236. V. Pomologische
 Bemerkungen; S. 238. VI. Berichtigung der
 Obst-Nomenklatur; S. 239.

Da Recens. von der Birne Nr. 121 Pelz-
 reiser ohne Namen von einem Freunde bekam,
 und sie nach einigen Jahren trugen, so gab er
 ihr sogleich den Namen: die kleine Blan-
 quette und Perlbirn; und freut sich, daß er
 so gut diviniren konnte. Beide Namen sind zwar
 leicht zu finden: der erste — so bald man die
 große Blanquette kennt; — der andere — wenn
 man eine Perle gesehen hat. Wenn Hr. P.
 Sieckler, S. 194, sagt: Sie wird im August
 reif — so ist dieß ein wenig zu unbestimmt;
 sonst sagte er doch, wie auch hier S. 198, Ende
 Juli

Juli und Anfang August. — Recens. hat ihr gleich Anfangs den Namen Bartels: Birn (Bartholomäus: Birn) gegeben, weil sie zu Barthol., den 24. August, reif war. — So gut und tragbar diese Birn ist, so existirt sie im S. Hildburghausischen, so viel Recens. weiß, nicht mehr als ein Mal; und im Coburgischen gar nicht. — Diese kleine Blanquette heißt auch: frühe Zuckerbirn; Honigbirn — wo? weiß Recens. nicht, indem er diese Namen nur in dem Buche: Sammlung geprüfter Erfahrungen aus der Haus- und Landwirthschaft 2c. 2. Thl. Coburg, 1795. S. 306, kennt. (Woraus das Verzeichniß und Beschreibung der vornehmsten Birn: Sorten Deutschlands 2c., S. 298 bis 343, zusammen gestoppelt worden ist, weiß Recens. nicht; nur will er bemerken, daß es daselbst unrichtig heiße: sie sei etwas länglich und fast eirund —). Wenn S. sagt, der Stiel habe die Hälfte ihrer Länge, so möchte wohl noch ein Stückchen zugegeben werden müssen. — Von der Ambretten: Birn (d'été) ist zu merken, daß es auch eine Ambrette d'hiver gibt, die noch heißt: Ambrette grise; belle Gabriele; Trompe Valet. — Die zwei Kirschen: Sorten sind vom Hrn. Major von Truchseß, auf der Bettenburg in Franken, eingesendet, und dürfen nur als gute Herzkirschen genannt werden. — In der II. Abth. hätte I.

histor

historische Nachricht 2c. wegbleiben können, so gut, wie Forsyth's Manier 2c., von der man nicht einmal erfährt, ob sie schon übersetzt war, oder nicht. — Die Anzeige III. eines neuen pomologischen Werks 2c., sagt uns, S. 234: „Schon lange erwarten wir ein solches Werk (worin nämlich nicht bloß Charakteristik, sondern alles das, was vom Legung des Samens oder Steins an geschehen, und bei einzelnen Sorten nach ihrer ganzen Pflege beobachtet worden ist, und noch beobachtet werden sollte, beigebracht ist), über die Kirschen von dem Hrn. Major von Truchseß auf der Bettenburg —“ Hr. P. Sickler nennt im L. D. G. die Bettenburg — das Deutsche Cerasunt. — Und um die Leser der Oekonomischen Hefte mit der Menge von Kirschen des Hrn. M. einiger Maßen bekannt zu machen, so bemerkt Recens. nur, daß die Kirsche Nr. 33 in seiner Sammlung unter Litt. F—N. steht, so wie Meyers große M(C)erise — wäre C für M richtig, so wäre der Druckfehler auf zwei Seiten drei Mal — noir Litt. 000.

Um wieder auf die Pflaumen zu kommen, so enthält der erste Heft: 1) die Abrikosen-Pflaume. 2) Abricotée de Tours. 3) Reine-Claude à fleur double ou semi-double. 4) Impériale rouge. 5) Imp. violette. 6) Royal de Tours; wobei S. bemerkt, daß es scheine, als würde man sich

vorzüglich auf die Französischen Pflaumen: Sorten einlassen, weil in einer dabei gegebenen Nachricht gelagt werde, daß im Jardin des Plantes in Paris auf 60 Sorten gezählt werden. Und dabei macht derselbe die angenehm überraschende Note: „Daß er durch die Güte des Hrn. Dir. dieses Jardin des Plantes, Hrn. Thouin's, (1804) im Frühjahre 76 Sorten in Pfropfreisern erhalten, die alle gut angeschlagen wären.

Die Nachricht IV., S. 236, hätte süglich auch wegbleiben können, wenn es nicht darum zu thun war, das Bildniß dieses Franz. Pomologen mit anzubringen; denn es steht dabei: nebst dessen Bildniß; aber auf einer gedruckten Nachricht steht: das Portrait vom Etienne Calvet kommt vor den Titel des 20. Bandes.

Die pomologischen Bemerkungen V., S. 238, betreffen eine Berichtigung eines Druckfehlers in Nr. X. 1801 des L. D. G. bei der Forellenzbirn; und Nr. XI. bei der Colmarbirn, daß man sie nicht hochstämmig ziehe. Die Berichtigung der Nomenklatur betrifft die im L. D. G. 17. Bd. S. 362, beschriebene Herbstkeirbirn, die in der Gegend von Meissen die Donats: Birn, vulgo: Donsbirn — genannt wird — vom Namen Donatus im Kalender (den 7. August).

Hier muß Recens. noch zwei Bemerkungen anführen: 1) S. 203 sagt Hr. Major von
Truch:

Eruchseß von Büttner's schwarzer Herzkirsche: „das Büttner sie aus Samen 1795 erhalten,“ und doch sollen „aus den Kirschensteinen von schwarzen Herzkirschen gemeinlich nur Zwistelbeeren oder Holzkirschen wachsen“; Henne 26. 5. Aufl. S. 330. Ja sogar die Reiser der schwarzen Herzkirschen sollen ausarten; Z. D. G. 7. Bd. S. 126. Recens. wünscht über die Herzkirschensteine eine nähere Aufklärung. 2) S. 208 sagt er von der großen schwarzen Waldkirsche, daß er sie (Katalog Litt. 000.) besitze, die aber weiter nichts sei, als eine etwas größere Bogelkirsche, die bei Liebhabern dieser Gattung wegen des mehrern Fleisches Verdienst habe. Recens. setzt hinzu: daß er drei vorzügliche Sorten Waldkirschen habe, die ihm so lieb, und Andern lieber, als die Herzkirschen sind.

Es gibt noch eine: *Petit Blanquette à longue queue*; die Birn hat die nämliche Größe — nur der Stiel macht den Unterschied; der Stiel dieser Birn ist so lang als die Birn; der im Z. D. G. aber nur zwei Drittel so lang. — Sie reift auch gegen Ende des Augusts. Liebhabern stehen Pelzreisser unter obigen Bedingungen zu Diensten.

Sechstes Stück. I. Abth. I. Pfirschen-Sorten. Nr. XV. Die Riesepfirsche von Pomponne; S. 241. Nr. XVI. Die Kirchenpfirsche; S.

S. 243. II. Kirschen: Sorten. Nr. LIV. Die Seckbacher; S. 247. Nr. LV. Die rothe Molskentirsche; S. 251. II. Abth. I. Uebersicht der Witterung des 1804. Jahres und deren Einfluß auf die Obst: Kultur; S. 261. II. Nachricht von den Abbildungen aller Obst: Sorten in dem T. D. G.; S. 293. III. Nachricht, das pomologische Kabinet betreffend; S. 294. IV. Als ich neulich einige junge Obst: und andere Bäume abgeknickt fand; S. 295. V. Ein Wort an das pomologische Publikum zum Schlusse des T. D. G.; S. 298.

Die beiden Pfirschen: Sorten, Nr. LIV. und LV., sind vom Hrn. Dr. Sickler, der jetzt auf der Reise zu seinem Vater ist, und nach einem kurzen Aufenthalte als Gesandtschaftssekretär des Preussischen Ministers, Hrn. von Humboldt, nach Rom geht, in Paris selbst gezeichnet und beschrieben; gehören also eigentlich nicht in den T. D. G., wie schon bei andern Gelegenheiten erinnert worden ist. Recens. verzeiht aber hier gern Hrn. P. S., daß er Nr. LIV. aufgenommen hat, da es wirklich eine Riesen: Pfirsche ist, und ihr Anblick schon erfreuet. Hr. Dr. S. schreibt davon: „Unter allen Pfirschen, welche in der Gegend von Paris angetroffen werden, ist sie die größte! Vielleicht ist sie über:

überhaupt die größte Pfirschenart, welche gegenwärtig überall, wo man Früchte zieht und wartet, vorhanden ist. — Sie soll in den ehemaligen Marquisat Pomponne, ohnweit Cagny bei Paris, zuerst erzogen, oder vielmehr daselbst gebildet worden sein. Ihr Beiwort monstrueuse hat sie ebenfalls von ihrer ausgezeichneten Größe erhalten. Ueberhaupt finden an ihr sehr viele auffallende Sonderbarkeiten Statt, welche es verdienen, daß diese Frucht weiter verbreitet werde.“ Und fährt weiter unten also fort: „Der Durchmesser der Frucht, so wohl nach ihrer Höhe, als nach ihrer Breite hinwärts, beträgt gewöhnlich 4 Zoll, welches folglich eine Peripherie oder einen Umkreis der Frucht von 12 Zoll bildet. Allein manchmal beträgt der Durchmesser $4\frac{1}{2}$ Zoll, und der Umkreis 15 Zoll.“ — und gleich darauf — „sie füllt eines großen Mannes Hand fast ganz allein vollkommen aus, und zwei bis drei Stück derselben sind zur Sättigung hinreichend, wenn man etwas Brot dazu ist.“ — Mehreres mag Recens. nicht abschreiben, als: das Fleisch ist hart — und enthält eine Menge Saft, dessen Geschmack sehr angenehm ist, pikant und mehr weinsäuerlich als süß &c.

Da Recens. diese große Pfirsche des T. O. G. angeführt hat; so fällt ihm dabei noch eine vorzügliche Frucht bei:

Mam.

Mammea americana Lin.

Diese *Mammea americana* ist die beste Frucht, die man nächst der Ananas finden kann; sie beträgt fast 4 Pfund am Gewicht; Manche hielten sie für eine Abrikose (Vossü); sie ist aber keine wahre Abrikose. Man findet sie auf St. Domingo. Es wäre sehr zu wünschen, daß die Frankreicher sie von dorthier nach Hause brächten; vielleicht, daß sie dann auch bald nach Deutschland käme, wenn anders die wilden Krieger auf diese Frucht aufmerksam sind.

Die Kirschen: Pfirsche, Nr. LV., ist noch ein Mal so groß als die Kirschpflaume. Die Kirschen: Sorten, Nr. LIV. und LV., sind vom Hrn. Major von Truchseß beschrieben, die keinen Auszug leiden.

Die Uebersicht 2c. Nr. I. der zweiten Abth., S. 261, hätte füglich wegbleiben, oder mit etwas Besserm ersetzt werden sollen, da sie gerade einen Bogen füllt, und wohl schwerlich gelesen wird. Die Nachricht 2c. Nr. II., S. 293, wie Nr. III. hätten — wenigstens unentgeltlich gegeben werden sollen. Nr. IV., S. 295, Als ich neulich 2c. hat die Bemerkung noch: Zur Beherzigung für ältere und jüngere Baumverderber. Dabei macht Hr. P. S. die Anmerkung: daß er dieses herzvolle Gedicht aus dem 41. Stücke
des

des Hallischen patriotischen Wochenblattes, beim Schlusse des Teutschen Obstgärtners gleichsam zur Lege und zum Abschied an des Teutsche Publikum ic. genommen habe. Nr. V. S. 298 — 300. Ein Wort ic. — davon weiter unten bei Beantwortung der Frage: was ist der T. O. G.? — Ein dreifaches Real- oder Sachregister über den Inhalt aller zwei und zwanzig Bände des T. O. G., 15 Blätter und eine Viertel-Seite, beschließt das Werk. Darin mußten denn auch die Wiederholungen vorkommen, die bei jedem Bande schon stehen. Freilich hätte auch dieses Register etwas ökonomischer gedruckt werden können. Das schwarze Kupfer ist Ernst Heinr. Gebhard, pomologischer Zeichner des T. O. G. und gehört, der Nachricht an dem Buchbinder zu Folge, zum XX. Bande.

Recens. bemerkt nur noch, daß Hr. Major von Truchseß den Hrn. Dechant Rößler in seinem systematischen Verzeichnisse ic. Prag, 1798, einige Male verbessert, und S. 252 sagt; ich lasse sein Nachwerk abichreiben — S. 254. Dieß sind fast dieselben Worte, mit welchen Christ obige Sorte beschrieben hat.

Wenn Hr. P. S., S. 292, sagt, daß das Obst 1804 bei der Menge, die es gegeben, dennoch nicht wohlfeil gewesen sei; so ist dieß nur
 25. Bd. 2. Hest. L lokal;

lokal; denn im Bambergischen und im Ritterskanton Baunach gab es so viel Zwetschen, daß sie grün Niemand kaufte; sie wurden also gedörrt, und 1 Centner um 3 Thlr. verkauft; das ist doch wohlfeil? Begüterte haben 2, 300 Centner gekauft.

S. 259 führt von Tr. den Namen der Nollentirsche aus der Pom. Francon., 2. Bd. p. 28. Nr. 1, an, und sagt: Meyer nennt seine Große Merise noir. — Sollte das Wort Merise nicht Cerise heißen? In der Inhaltsanzeige steht Z. 4: Pomponne für Pomponne.

Am Schlusse sagt das fürstl. S. priv. Landes-Industrie-Comptoir, S. 300, daß es die 22 Bände des T. O. G., welche 60 Thlr. kosten — gegen baare Bezahlung für 40 Thlr. Sächs. ablassen wolle.

So ist denn der T. O. G., der von 1794 an volle 11 Jahre dauerte, mit diesem 22. Bd. geschlossen; und hiermit also auch die Recension. Doch wird es den Lesern der Oekonom. Hefte nicht unangenehm sein, noch einen kleinen Nachtrag zu der Recension zu lesen; wenn Recens. zuvor seine Gedanken über den T. O. G. noch angeführt hat.

Schluß

Schluß der Recension des T. D. G.

Was sollte der T. D. G. enthalten?

Eine vollständige Charakteristik 1) aller 2) bekannten, 3) guten und nuzbaren Obst: Sorten, die 4) in Teutschland 5) im Freien wachsen. S. XII. Bd. des T. D. G. S. 345. 1. Stck. (Dazu ein Magazin, in welchem alles dasjenige niedergelegt werden sollte, was in alten und neuen Zeiten über Kultur der Obstbäume, über den Gebrauch und Nutzen ihrer Früchte gesagt worden.)

Was ist nun der T. D. G. mit dem Schlusse desselben?

1) Ein pomologisches Buch, das vieles Gute enthält, und vieles Gute verbreitet hat.

2) Ein pomologisches Buch, das nicht 1) alle 2) bekannten, 3) guten und nuzbaren Obst: Sorten, die 4) in Teutschland, aber auch in einigen Französischen Gärten gezogen, 5) im Freien wachsen; sondern nur 119 Aepfel:, 122 Birnen:, 56 Kirschen:, 35 Pflaumen:, 7 Abrikosen:, 16 Pfirschen:, 5 Mandeln:, 6 Erdbeeren:, 4 Johannisbeeren:, 2 Stachelbeeren:, 2 Mispeln:, 8 Haselnuß:, 2 Quitten:, 1 Berberis:, 1 Ebsbeeren:, 2 Himbeeren:, 10 Weintrauben: Sorten. — Da a) der Wallnüsse (5 bis 6 Sorten Teutsche und 2 Sorten Amerikanische), b) der Maulbeeren (weiße
L 2 und

und schwarze), c) der Brombeeren — gar nicht gedacht wird; da Hr. Hofrath Viel schon 300 Sorten Aepfel beschrieben hat, und vielleicht noch 300 beschreiben wird (der Birnen werden wahrscheinlich auch so viel werden —) u. s. w.

3) Ein pomologisches Buch, in dem manches Ueberflüssige enthalten ist, das unbeschadet der Güte des T. O. G. gar wohl hätte wegbleiben können.

4) Ein pomologisches Buch, das wegen seiner Unvollständigkeit den Wunsch nach einem *Neuen Deutschen Obstgärtner* erregt.

5) Ein Buch, mit dem der Herausgeber (oder der Hr. Verleger?) das Publikum nicht beleidigen wollte, wenn er sagt: „würde sich der T. O. G. so endigen, wie die Pomona Francon. und Austriaca, so würde das Publikum beleidigt.“ S. T. O. G. XII. Bd. S. 347. und mit dem er dasselbe wirklich beleidiget hat; denn es enthält äußerst wenig Obstsorten, die nicht in den beiden obgenannten Büchern, bei Manger, Dühamel u. A. angeführt ständen. Um sich mit dem beleidigten Publikum wieder auszuöhnen, so muß der Hr. P. G. von dem Garten: Magazin abspringen (wenn würden darin die Obstsorten alle beschrieben? In alle Ewigkeit nicht. Und warum soll

soll man denn nun auch andere Sachen mit kaufen müssen, die man nicht haben will?) und schlechterdings einen

Neuen Deutschen Obstgärtner,

aber wohlgemerkt! ohne Magazin — herausgegeben — d. h. nur nicht in Verbindung mit demselben. An einem Verleger, sollte Recens. meinen, könnte es ihm gar nicht fehlen. Und hat derselbe nicht Muth genug, vom Garten: Magazin abzuspringen, so werden die beiden Herren, Hr. Oberpf. Christ, der schon viele Obstfrüchte in bester Zeichnung hat, und Hr. Hofrath Diel, aufgefordert, in Verbindung eines Maj. von Truchseß, St. A. Büttners, Prot. Henz u. A., einen

Neuen Deutschen Obstgärtner

herauszugeben. Unvollendet — wenigstens so weit es geht — sollte nun das Werk nicht bleiben. Das allgemeine Garten: Magazin ersetzt die Unvollkommenheit nicht. —

So hatte Recens. niedergeschrieben, ehe er das 6. Stück des 22. Bandes erhielt, und darin S. 299 die Versicherung las, daß das Abonnement auf den T. O. G. (wegen der durch Abssterben verringerten Abonnenten: Zahl) in den 2 letzten Jahren nicht mehr die Verlagskosten trug,

trug, und die Verlagshandlung in diesen beiden Jahren das Werk noch mit Schaden und Kosten aufopferung fortsetzte. — Dieß ist freilich eine wichtige Entschuldigung für die Verlagshandlung — aber für Hrn. P. Sickler kann sie es nicht sein; und der neue T. O. G. wird gewiß mehr Beifall finden, wenn 1) nur bloß die Charakteristik der Obst-Sorten angenommen wird; er wird Beifall finden, da, 2) wie Recens. ganz sicher weiß, die Pelzreiser und Bäumchen aus Frankreichs National-Baumschule sehr gut bei Hrn. P. S. angeschlagen sind, und mitunter die vorzüglichsten Sorten enthalten *). Ein Magazin — nebst Intelligenz-Blatt — kann apart herausgegeben werden; nur muß man nicht gezwungen werden, Sachen zu bezahlen, die öfters nichts werth sind.

Diese Bemerkung benimmt dem Werthe des klassischen T. O. G. gar nichts, da es nur eine oder dieselbe Notiz in der zweiten Abtheilung betrifft. Ein

Neuer Teutscher Obstgärtner

bleibt immer noch Wunsch des Recensenten und gewiß vieler Pomologen Teutschlands, und die wenigen Abhandlungen zur Pomologie in dem allgemeinen Garten-Magazine, können leicht abgedruckt werden.

(Der

*) Die Riesen-Pfirsche zum Beispiel.

(Der Nachtrag zu dieser Recension, nebst einer tabellariſchen Ueberſicht aller im Teutſchen Obſt- Gärtnen aufgeführten Obſt- Sorten, folgt in den nächſten Stücken.)

V.

Ueber Feld- Polizei.

Die Gloſſen im 5. Stücke der Oekonomiſchen Heſte vom Jahr 1805 über die Kurpfalz- bayeriſche Verordnung wegen der Feld- Polizei verdienen wieder Gloſſen, theils weil der Gegenſtand der Feld- Polizei von zu großer Wichtigkeit iſt, theils weil ich glaube, es herrſche in dieſer Verordnung ein Geiſt und eine Umſicht, daß dabei das vor- geſteckte Ziel ganz erreicht, und der Gegenſtand erſchöpft werde.

In der erſten Note hält man die Annahme des Flächenraums von einer Stunde zu einer Flur für nicht ganz zweckmäßig. — Indessen heißt es in obiger Verordnung, daß in der Regel der Flächenraum von einer Stunde gelten ſoll. Kleinere Flächenräume auszuſcheiden vermehrt die Flurſchützen und die Koſten; und dann — kann auch in einem noch ſo kleinen Flächenraume
der

der Flurschütze nicht zu gleicher Zeit überall sein. Bloß die Furcht, von ihm angetroffen zu werden, muß und wird die meisten Frevler verscheuchen.

Die zweite, S. 391, sieht um so sonderbarer da, als das, was hier gefordert wird, und in der ersten Nummer der subjektiven Normen ausgelassen ist, sich im Grundtexte der Bayerischen Verordnung, wenigstens in dem Abdrucke, den ich davon besitze, schon wirklich so befindet: „Daher mögen sich pensionirte Jäger u.

S. 392 und 393 billiget der Referent auf keine Weise, daß drei Flurschützen von den Interessenten gewählt, und aus diesen einer von dem Beamten bestimmt werde, und verwirft jede Wahl von den Interessenten. Indessen möchte dieß immer ungerecht sein; denn warum sollen die Bewohner einer Flur gar kein Wort hier sprechen dürfen, da es sich um ihre Sache, um ihren Beutel fragt, und sie von den Fähigkeiten einer solchen Person mehr Kenntniß haben können, als der oft einige Stunden entfernte Beamte? — Ich denke, das despotische Ausdringen von Leuten in diesen Fällen ist immer gefährlicher, als die Aufrechthaltung von Wahlen unter gewissen Bedingungen, die auch hier richtig beobachtet werden.

S. 394 glaubt Referent, es führe zu vielen Streitigkeiten, wenn der Flurschütze für den Schaden zu haften hat, den er hätte abwenden können: allein, fließt dieß nicht aus der Wesenheit und dem Zwecke dieser Anstalt? — Und solche Streitigkeiten sind ja leicht entschieden, da dergleichen Dinge so in die Augen fallend sind.

S. 395. Das Wort Zweigilt oder Zwilgilt kommt in den meisten ältesten Deutschen Gesetzen vor, und heißt doppelter Ersatz für eine Sache; es muß also hier heißen: „mit Entrichtung der 2c.

S. 396 kommen solche Lamentationen über die Ehrlichkeit eines Flurschützen vor, die auf jeden andern Beamten passen würden, und in der Hauptsache nichts anderes sagen, als daß keine menschliche Anordnung ganz vollkommen ist.

S. 397 ist die Aeußerung des Referenten sehr auffallend. Er will den Flurschützen im Gehalte einem Soldaten, also täglich mit 5 Kr., gleich halten, und glaubt, es sei das schon zu viel, daß er in Franken täglich 36 Kr. bekomme. In Bayern kostet ein Tagelöhner täglich 40 bis 50 Kr., und so möchte für einen Flurschützen, der nebenbei sich durch einen Jungen oft ablösen lassen, und einen Hund halten muß, wahrlich ein Gulden des Tages nicht zu viel sein!!!

S.

S. 398. Wo steht denn in der Bayerischen Verordnung, daß der Flurschütze die Hirtenwohnung beziehen soll? — Und zudem — sind sie nicht überall so schlecht, daß man nicht ordentlich darin wohnen könnte, besonders, wenn sie reparirt würden. Aber alles dieß ist nur beispielweise gesagt, um einige Grundlinien zu bezeichnen.

Auf dieser Seite hat Referent noch eine andere Bemerkung beigelegt, daß man mit Abtheilung der öden Gründe nicht so eilen möchte, weil man mit der Zeit auch den Pfarrer über den Verlust der Beichtpfennige entschädigen, auch einem Thierarzte einen Fond darauf ausmitteln könnte.

Man könnte ja eben so die öden Gründe für alle Staatsdiener vorbehalten, und sie damit entschädigen, damit hierdurch der Staat sein Geld behielte! — —

Sch den'e aber, man sollte ja recht froh sein, wenn die Kultur solcher Gründe möglichst schnell vor sich geht, und der gegentheilige Wunsch möchte sich nicht wohl rechtfertigen lassen.

Im Anhange wird endlich eine wahre Bußpredigt angestimmt, und damit geendet, daß ein sehr umständliches Strafebüchlein entworfen, und jedem in die Hände gegeben werden soll; auch wünscht Referent solche Strafen- und Ermahnungstafeln an allen öffentlichen Orten

Orten aufgehangen zu sehen. Ich meines Theils denke, es ist immer vernünftiger, das zu viele Sündigen zu verhüten, als immer große Sündenregister zu verfassen. Gute Wächter stellt man in der ganzen vernünftigen Welt gegen die Uebel auf; man gebraucht überall Vorsichtsregeln, reiniget seine Kleider, um sie von Ungeziefer zu befreien, und ist gar nicht begierig, eine große Liste davon kennen zu lernen. Alle diese öffentlichen Tafeln entehren auch die Menschheit, rauben den frohen Eindruck, den eine schöne Gegend auf uns macht, und man ist daher bemüht, eher die alten, die Menschheit entehrenden Aushängeschilder wegzuschaffen, als neue aufzustellen.

Es bleibt allgemein anerkannt, daß es für die so wichtige Feld = Polizei kein anderes Mittel gibt, als die Aufstellung von Flurschildern. Die Bayerische Verordnung hierüber erhielt bisher allgemeinen Beifall, ward im Lande mit allgemeiner Zufriedenheit, als die nothwendigste und nützlichste Maßregel für die höhere Kultur aufgenommen, und doch — wer sollte es glauben? Kam sie noch nicht in Ausübung, weil die adeligen Jagdbesitzer, zugleich als landschaftlicher Körper, die große Oppositions = Partei gegen die Regierung, dawider zu schreiben anfangen.

Qui potest capere, capiat.

VI.

Wie alt kann der Samen von verschiedenen Pflanzen und Blumen werden, und doch aufgehen?

Da ich alle Jahre meinen Samen selbst baue, und mehr baue, als ich das folgende Jahr brauche; so bleibt natürlich etwas übrig, das ich in einer Düte, mit Bezeichnung des Namens der Pflanze und des Jahres, in welchem er gebauet worden ist, aufhebe. Voriges Jahr (1804) bauete ich nicht so viel Rappus; Krautamen, als ich brauchte — das Geschmeiß und die Weisen hatten ihn theils verdorben, theils ausgeklopft; ich mußte also in diesem Frühjahr (1805) die alten Düten vorsuchen, und fand

a) von Kohlsamen — 1800 — und er ging noch uneingeweicht auf.

b) Gelben Rübesamen — 1798 —
Da ich dem Alter nicht traute; so machte ich den 14. Februar eine Probe damit. Ich weichte einige Körner 24 Stunden in
Wien

verschied. Pflanzen u. Blumen werden? 173

Menschenurin, und legte sie in einen Asch — und nach 24 Tagen gingen sie auf.

c) Kunkelsamen — 1799 — Auch hier machte ich den 14. Februar eine Probe, und weichte einige Körner in Mistgäuche 24 Stunden ein; und legte sie gleichfalls in Asche. Nach 29 Tagen gingen sie auf.

d) Melkensenamen — 1800 — Diesen säete ich den 24. Mai 1805 auf gerade wohl — und er schien aller ausgegangen zu sein.

e) Levkoisensamen — wenn er ohne ausgehült an einem trockenen Orte aufbewahrt wird — 12 Jahre.

f) Kurikelsamen — 14 Jahre.

g) Primelsamen — 11 Jahre.

Diese drei letzten sind fremde Erfahrungen — S. 5. Stck. S. 13 der Annalen den Gärtnerei 1c. von Neuenhahn — der aber sehr, so wie Einsender dieses, daran zweifelt, ob der Same von diesem Alter noch aufgehen werde.

VII.

Mannheimer Sak zum Backen statt Hesen.

Dieser Sak zum Backen wird also bereitet. Man thut 2 Loth Hopfen in einen Topf mit einem oder anderthalben Maß Wasser, setzt es ans Feuer und läßt es sieden, sodann thut man ein und ein halbes Pfund Mehl (von Spelz — oder kolbigem Dinkel, denn von diesem, und nicht vom Weizenmehl — wird das delikate Brot in Mannheim gebacken und die Nürnberger Nudeln gemacht; d. Eins.) in ein Stüchtlein, und wenn der Hopfen recht gekocht, so gießt man ihn durch den Seiher kochend über, rührt es durch einander, und läßt es kalt werden. Wenn es ein wenig gestanden, so wird er angefrischt, und nach zwei Stunden der Sak wiederum angefrischt, mit schon gedachtem Sak, der vom vorigen Backen übrig geblieben; wenn es hierauf etliche Stunden gestanden, so ist der Kübel voll, und dieser Sak ist so gut, als die besten Hesen.

S. Joh. Casp. Möhrigs, Weißbeckers ıc.
Reisen und Schicksale durch einen Theil von
Europa, Asien und Afrika ıc. Schleußing-
en, 1800. 8. S. 86, 87.

VIII.

VIII.

Erster Versuch einer Erklärung einer pomologischen Stelle in dem Capitulare *Caroli Magni de villis*: §. 70, vom Jahr 800.

Diese Stelle steht

a) bei *Eckhard* in *Commentar. de rebus Francicae orientalis*. Wirceburg, 1721. II. Tom. p. 297.

b) in *Sickler's Teutschem Obstgärtner*; 10. Bd. S. 320. Vom Pfarrer *Menninger*.

c) in *Wildenow's und Homeyer's* gekrönten Preisschriften etc. Erfurt, 1801. S. 105 f.

und fängt an:

Volumes, quod in horto omnes herbas habeant, id est, lilium etc. und fährt weiter unten fort: Et ille hortulanus habeat sub domum suam Jouis barbam. De arboribus volumus, quod habeat pomarios diuersi generis, prunarios diuersos, sorbarios, mespilarios, pirarios diuersos, castanearios,

nearios, persicarios diuersi generis, coronarios, auellanarios, amandularios, morarios, lauros, pinos, ficus, nucarios, ceresarios diuersi generis. Malorum nomina *Gormaringa*, *Geroldinga*, *Creuedella*, *spirauca dulcia* etc. *)

Schon vor sieben bis acht Jahren fragte Hr. Pf. Nenninger an, was wohl der Gormaringische, Geroldingische und Krevedellische Apfel für Äpfel sein möchten. Und meines Wissens hat noch Niemand einen Versuch gemacht, deswegen nenne ich diesen Versuch — den ersten — diese Stelle zu erklären; dann aber auch deswegen, weil bald mehrere folgen werden; denn

*) d. h. Wir wollen, daß man in den Gärten allerlei Arten von Kräutern, das heißt, Lilien u. habe. — An seinem Hause habe dieser Gärtner noch das Kraut *Jovis-Bart* genannt.

Was die Frucht und Obstbäume anbetrifft, so soll er dieselben von verschiedenen Gattungen haben. Verschiedene Äpfel, Pflaumen, Speierlings, Mispeln, Birn, Kastanien, Pfirschen, Quitten, Haselnüsse, Mandeln, Maulbeeren, Lorbeeren, Fichten, Feigen, Nuß- und Kirschen-Arten. Die Namen der verschiedenen Äpfel-Sorten sind: — Die Gormaringischen, Geroldingischen und Krevedellischen, die süßen Spirauken, u.

denn wenn einmal die Bahn gebrochen ist, dann wandeln bald Mehrere darauf. Wie angenehm wird es mir sein, hier einen Freund zu finden, der mir die Hand reicht! Ich wage also hier den ersten Schritt in einem dunkeln Orte; irre ich, so ist es mir um so leichter zu verzeihen, da ich in diesem dunkeln Orte keinen Vorgänger hatte; vielleicht tritt bald ein Anderer auf meine Schulter, und wird einiges Licht gewahr.

Es fragt sich also, was sind das für Äpfel, die hier unter dem Namen: *Gormaringa*, *Geroldinga*, *Crevedella*, vorkommen?

Zuerst bemerkte ich, daß ich die Namen: *Gormaringa*, *Geroldinga*, *Crevedella* für Namen von Städten halte, die den Äpfeln ihre Namen gegeben haben, weil diese Städte jeden dieser Äpfel besonders baueten, oder weil er das selbst zuerst erzogen oder zuerst bekannt worden ist. Es müssen diese Äpfel die vorzüglichsten Äpfel der damaligen Zeit gewesen sein, weil sie in Kaiser Karls des Großen Garten (im Jahr 800) gepflanzt werden sollten. Daß Städte schon damals ihre Namen den Äpfeln und Birnen und anderm Obste gegeben haben, erhellet daraus, daß dieß schon früher geschehen ist, z. B. mit der Kirsche, die die Römer *Cerasus* nannten, von der Stadt *Cerasunt* im Pontus — das ist bekannt.

178 VIII. Erklärung einer Stelle

Zweitens halte ich diese Städte für Städte am Rhein, weil sich Kaiser Karl der Große am meisten daselbst aufhielt.

Drittens wage ich eine Konjektur, und lese: *Beroldinga* anstatt *Geroldinga*. *Beroldingen* ist aber heutiges Tages noch eine Stadt am Rhein. Die Verschreibung: *Gerold*, für *Berold*, ist leicht, und geht ganz natürlich zu. Vorher stand der Name einer Stadt, die mit *B* anfang; nun folgte der Name einer andern Stadt, die mit *B* anfang; nahm der Abschreiber beide ins Gedächtniß, *Gormaringa*, *Berolfinga* — so konnte er gar leicht *Gormaringa*, *Gerolfinga* — schreiben.

Ist diese Konjektur richtig, so findet man noch heutiges Tages ein *Beroldingen*. Siehe *Geneal. Reichs: und Staatshandbuch* auf das Jahr 1803. 2. Thl.

Ist einmal Viertens eine Stadt davon gefunden, so werden nun wohl die andern beiden *Gormaringa* und *Crevedella* von Andern leicht gefunden werden, da mir es unmöglich ist, sie zu finden.

Fünftens fragt es sich aber, ob noch ein Apfel vorhanden sei, der entweder *Gormaringer*, *Beroldinger* oder *Krevedeller* heiße. Diese Frage kann ich nicht bejahend beantworten, weil

weil ich noch keinen dieses Namens in den vielen Obstverzeichnissen, die ich gelesen, angetroffen habe. Vielleicht sind es Provinzial-Namen, die die Rheinbewohner am ersten erklären könnten.

Wie angenehm wäre es Einsendern, wenn er in diesen dankern Schacht auch nur ein schwaches Licht gebracht hätte!

IX.

Neuere Mittel, das vom Klee aufgeblähete Vieh zu retten *).

1) Man gießt Kornbranntwein auf eine Quantität vom schlechtesten Rauchtabak, und läßt dieses in einem Gefäße wohl zugestopft stehen. Wenn es so stark gezogen hat, daß der Branntwein wie Bier aussieht, so steckt man ein Stück grüne Seife, einer welschen Nuß groß, dem aufgeschwollenen Viehe in den Hals, und gießt so viel des Rauchtabaks: Extrakts nach, als eine Obertasse in sich faßt; das Aufschwellen läßt sogleich nach.

Steht angeführt in den Annal. der Niederr. Landw. — vom Domainen-Rath Hrn. Lobbes im Elev. erfunden.

M 2

2) Man

*) Vgl. Defou. Hefte, Mon. August, 1803, S. 188.
d. Eins.

180 IX. Neuere Mittel, das vom Klee zc.

2) Man nimmt ein Quentchen Agleysamen (*Aquilegia vulg. L.*), stößt solchen, und mischt ihn unter frische Butter; dann läßt man auf ein Stück Brot 20 bis 30 Tropfen Steindl fallen, streicht die mit dem Agleysamen gemischte Butter auf das Brot und steckt es dem Viehe in den Hals, worauf das Uebel bald weicht. Man kann zu diesem Gebrauche ein Paar Loth Agleysamen im September säen, und im Frühjahre verpflanzen; der Samen wird im September reif.

Steht im Hannov. Magazin, 1800.

3) So bald man bemerkt, daß ein Stück Rindvieh anschwillt, so nehme man eine halbe Flasche voll Milch; in diese mische man einen Fingerhut voll Schießpulver und gebe es dem Thiere ein. Darauf stecke man dem Viehe ein Stück Holz, in der Form eines Gebisses, quer durchs Maul, und befestige dieses an den Hörnern; man führe das Thier herum, und die Krankheit ist in kurzem ohne weitere Hülfe gehoben. Dieß gründet sich auf eine zwanzigjährige Erfahrung.

Aus dem Coburger Wochenblatt, 1803, Nr. 3, S. 18. Wahrscheinlich ist's aus einem andern Buche genommen; da die allermeisten Abhandlungen aus Schriften genommen sind.

X.

Erbſen kochen mit verſchiedenem Waſſer
weich und nicht weich.

Im J. 1804 bauete ich das erſte Mal Erbſen, die nicht weich kochten. Zugleich ward beſchloſſen, daß zuſörderſt ausgekundschaftet werden ſollte, wo ich Erbſen zu kaufen bekommen könnte, die weich kochten. So bald ich dieß wußte, wurden die meinigen verkauft, und dieſe dafür eingekauft. Aber — ſie wollten auch nicht recht weich kochen. Als ich 1805 zu einem Beſreundeten kam, ſo dankte er mir, daß ich ihm 1 Meße gut kochende Erbſen hätte zukommen laſſen. Ich verſicherte ihn, daß ich den Dank gar nicht annehmen könnte, ein Mal deßwegen nicht, weil ich gar nichts davon wiſſe; dann aber auch deßwegen nicht, weil ich wußte, daß ſie nicht weich kochten, und mußte ihn, wenn es alſo wäre, ſehr bedauern. Excellent weich kochen ſie, entgegnete er mir, und geben Sie mir ja noch eine Meße. Ich konnte es kaum glauben; aber als mir die Verſchiedenheit des Waſſers beifiel — glaubte ich ihm — zumal da dieſer Mann ein redlicher und rechtlicher Mann iſt. — Hier war alſo offenbar die Verſchiedenheit des Waſſers Schuld, daß die Erbſen weich und nicht weich kochten.

XI.

XI.

Kurze Nachrichten.

Um 31. Juli Abends um 10 Uhr brach in der Baar *) ein fürchterliches Ungewitter aus, welches sich über die Hälfte des Oberamts Tuttlingen verbreitete. Der Hagel fiel zwar weder außerordentlich groß, noch zu lange. Aber von einem Sturme begleitet, der ganze Dächer von vielen Gebäuden abhob, und Garten- und Waldbäume nicht nur niederriß, sondern auch zum Theil, so wie die Pferckarren der Schäfer, lange Strecken fort schleuderte, tödtete der Hagel Schafe in der Pserche, Hasen und Vögel auf dem freien Felde, und zerschlug das Getreide und andre Feldfrüchte und Erdgewächse. Dieß Ungewitter traf auch die Württembergischen 6 Baarorte, Döffingen, Troßingen, Biesingen, Schura, Oberbaldingen und Thuningen, die zwei ersteren
zwar

*) Eine steinichte, unfruchtbare Gegend an der Donau, in Fürstenberg und dem Württembergischen Amte Tuttlingen.

zwar nicht bedeutend, desto empfindlicher aber die vier übrigen, und unter diesen am härtesten Thuningen. Hier erstreckt sich der Schade nicht nur über die ganze Gemarkung, wie in den drei andern Orten, sondern das Winter- und Sommergetreide, nebst den übrigen Feldfrüchten, ist so verheert, daß für dieses Jahr gar keine Ernte Statt findet. Dieser Ort von ungefähr 1400 Morgen, mit Einrechnung der Hanf-, Kartoffel- und dergleichen Ländel, welcher einen reichlichen Ertrag zu hoffen hatte, weiß daher nicht einmal wie er nur für die nahe Wintersaat die Frucht aufbringen werde. Ein mitleidenswürdiges Loos für einen Ort, dessen einzige oder wenigstens Hauptnahrungsquelle der Getreidebau ist!

Esfreulich sind die Berichte, welche man aus den südlichen und nördlichen, aus den morgen- und abendländischen Gegenden in Betreff der Hoffnung auf eine gesegnete Ernte erhält. Theils versprechen die Feldfrüchte viel, theils genießt man schon die Freude, sie reichlich eingesammelt zu haben, wie es in Böhmen und Bayern geschehen ist, wo die dießjährige Ernte für zwei gelten soll. — Das neue Korn schüttet sehr gut und gibt jetzt schon mehr Mehl als altes. In
der

der Leipziger Gegend gibt das Schock beinahe zwei Scheffel.

* * *

Der Kaiser von Rußland hat dem Privatmanne aus Astrachan, der zuerst auf den Gedanken gerieth, Mehl und Brod aus der getrockneten Wurzel der Sumpflilien zu bereiten, ein ansehnliches Geschenk gemacht. — Schon seit langer Zeit aßen die Kalmücken diese Wurzel roh, und viele angestellte Versuche haben bewiesen, daß sie fast eben so viele nahrhafte Theile enthält als der Roggen.

* * *

Das dießjährige Ackerbaufest, zu Woburn in Bedfordshire in England, welches der jetzige Herzog ganz nach dem Plane seines verstorbenen Bruders fortsetzt, fing den 17. Juni an und dauerte die ganze Woche hindurch. Es waren nach und nach über 300 reiche Landwirthe und Pächter gegenwärtig, die alle prächtig bewirthet wurden. Am ersten Tage versammelte man sich im Ausstellungszimmer in Parkfarm, wo mehrere Widder, die späterhin verauktionirt werden sollten, sorgfältig in Augenschein genommen wurden, und ein großer Schafzüchter, Tallet, Proben von 15 Zoll langer, sehr feiner Wolle vor

vorgeigte, die er auf einem veredelten Schafe, das 3 Jahre nicht geschoren worden war, erzeugt hatte. — Cowley zeigte eine neue Art von Wiesenwässerung. Der Ausstellungssaal war mit Zeichnungen und Prospekten von dem neuen prächtigen Russell Square *) in London ausgeschmückt. — Taylor zeigte eine neue Art Schere zum Scheren der Schafe. — Selbst während des Mittagmahls, wo auf 200 Conversants gespeiset wurde, gingen alle Proben merkwürdiger Erfindungen herum. Z. B. eines neu entdeckten Pappelholzes, das zu gewissen Theilen des Schiffbaues sehr gut sein soll. — Am letzten Tage vertheilte der Herzog von Clarence (ein königlicher Prinz) noch 6 silberne Becher als Prämien, nach der Stimme der Richter, welche in versiegelten Billets abgegeben worden waren.

* * *

Für den Liebhaber der Botanik und Naturgeschichte wird ehestens zu Burscheid bei Aachen eine interessante Erscheinung eintreten, nämlich
das

*) Ein großer Stadt-Distrikt, der ganz dem Herzoge von Bedford gehört und der jetzt zuerst ganz neu gebaut worden ist.

das Blühen einer Aloe. Bekanntlich blüht diese Pflanze, welche im Jahre 1561 aus dem südlichen Amerika nach Europa gebracht ward, und nach Linné *Agave americana* heißt, alle 30, 40 bis 60 Jahre, oder, nach einer in Europa allgemein angenommenen Sage, alle 100 Jahre. Die Botaniker haben sorgfältig die Jahre aufgezeichnet, in denen in Europa Aloeen zur Blüthe gekommen sind. Die erste Aloe-Blüthe hatte im J. 1596 zu Florenz im großherzoglichen Garten Statt; nachher blühten Aloeen zu Pisa, Avignon, Montpellier, auch in Teutschland, wie zu Stuttgardt, Chora bei Meissen, zu Gottorp, zu Wien, zu Neuhaus bei Paderborn, zu Belsvedere bei Weimar u. s. w. Zu Salzdahlen wurde dieses Ereigniß im vorigen Jahrhunderte durch eine Gedächtnismünze verewigt. Die Zahl der hervorstechenden Blumen ist sehr beträchtlich, und geht bisweilen, wie zu Salzdahlen, bis auf 5000. Der Stengel der Blumen schießt mit einer großen Gewalt hervor und erreicht gewöhnlich eine Höhe von 24, ja selbst von 40 und mehreren Schuhen. Das Wunderbare dieser Erscheinung hatte zu der Sage Anlaß gegeben, daß die Blume sich mit einem Knalle, als wenn ein starker Schuß geschähe, entwickle. Aber diese Behauptung ist für ein Märchen anerkannt worden. Die Aloe, die zu Burscheid sich zur Blüthe

bes

bereitet, gehört der Frau Wittwe von Edvenich daselbst, und ist von beträchtlicher Größe. In einem Zeitraume von 3 Wochen ist der Stengel der Blume in Form eines ungeheuern Spargels 10 Fuß und mehr gewachsen, und die Blüthe kann in einigen Wochen ihre ganze prächtige Entwicklung erreichen. Das letzte Mal, daß in den Rheingegenden eine Aloe blühte, war, so viel wir erfahren haben, ungefähr vor 16 oder 18 Jahren in dem Garten zu Brühl, unweit Köln.

* * *

Der Hr. von Humboldt hat auf seinen Reisen in Amerika unter andern auch ein sehr merkwürdiges Produkt aus der Pflanzenwelt, die Wachspalme (*Ceroxylon andicola*) entdeckt *). Der Stamm dieser Palme erreicht die unglaubliche Höhe von 180 Fuß, ist von geradem Wuchs, in der Mitte seiner Länge etwas dicker als unten und oben und hält im Durchmesser nicht über 14½ Zoll. Das Holz ist ausnehmend fest. Die

*) Mit der Beschreibung und Abbildung dieses Palmengeschlechts fängt das interessante botanische Werk an, welches er in Verbindung mit seinem Reisegefährten, Bonpland, unter dem Titel: *Plantae aequinoctiales etc.* herausgegeben hat.

gesiederten Blätter befinden sich — wie bei allen Palmenarten — bloß oben an der Krone; die Wachspalme hat deren nie mehr als 10, aber jedes ist 18 bis 21 Fuß lang. Sie treibt eine Pfahlwurzel, die stärker als der Stamm selbst ist, und nächst dieser noch eine Menge faseriger Nebenwurzeln. So oft der Stamm einen neuen Trieb macht, so entstehen da, wo die Blätter der Krone absterben und abfallen, horizontale ringsförmige Streifen in der Rinde. Der Zwischenraum von einem solchen Ringe bis zum andern ist von gelber Farbe, glatt und glänzend, wie die Oberfläche des Indischen Rohres und etwa zwei Linien hoch, mit einer Mischung von harz- und wachsartigem Stoff überzogen, den die Eingebornen Wachs nennen, und mit einem Zusatz von $\frac{1}{2}$ Talg, Kerzen und Lichter daraus verfertigen, die sehr gut und schön brennen. Diese Materie findet sich bloß auf der Oberfläche des Baums und scheint die äußere Rinde auszumachen.

Das sogenannte Wachs, von welchem Hr. von Humboldt eine Quantität, in Flaschen verwahrt, mit nach Europa gebracht hat, besteht, nach Bauquelines chemischer Zerlegung, aus $\frac{2}{3}$ Harz und $\frac{1}{3}$ einer Substanz, die im Alkohol von selbst einen Niederschlag bildet, und alle Eigenschaften des Bienenwachses hat, ausgenommen,
daß

daß sie spröder als dieses ist und deshalb leichter bricht und springt.

Diese Palme zeigt sich erst auf 4600 Fuß über der Meeresfläche erhabenen Gebirgen, und findet sich von da noch bis zu der Höhe von 8100 Fuß, wo sie also gegen 6000 Fuß höher steht, und mit 17 Grad weniger Wärme vorlieb nimmt, als sonst irgend eine Palmengattung.

Man findet sie bloß auf den Anden auf dem Berge Quindiu, unter 4 Grad 35 Min. N. B., in einer steinichten, wilden Felsengegend von nicht mehr als 15 bis 20 Stunden Weges im Umfange. — Aus ihrem Standorte läßt sich schließen, daß sie im südlichen Europa — auf dem Monte Cenis — fortkommen würde.

* * *

Anfrage an Besitzer Spanischer Schäfereien.

Da ich meinen Wunsch, Spanische Schafe mir anzuschaffen, einigen meiner Freunde, die keine Oekonomen sind, mittheilte, erwiederten sie, daß sie gehört hätten, wie die Spanischen Schafe zwar feine Wolle gäben, die theurer verkauft würde, als die Wolle von einheimischen Schafen; aber, die Spanischen Schafe gäben auch weniger,
und

und nur so viel Wolle, daß dadurch, eingerechnet das stärkere Kapital, das sie kosteten, eine Gleichheit des Ertrags heraus käme; oder die Güte der Spanischen Schafwolle stände mit der Menge der einheimischen Schafwolle in gleichem Werthe. Es fragt sich also: Ist diese Angabe richtig? Wenn Anfrager nur erfährt:

- 1) wie viel trägt ein Spanisches Schaf, das im Frühlinge gelammt hat, Wolle bis zur Schur?
- 2) wie viel ein Spanisches Schaf — ohne Lamm?
- 3) wie viel ein Stähr? a) von einem Jahr?
b) von 2 und 3 Jahren?

* * *

Die oben S. 98 dieses Heftes erwähnte patriotische Gesellschaft ist die Königl. Akademie der Wissenschaften zu Berlin. Sie hat auf die Aufgabe über den Milzbrand drei Abhandlungen erhalten und in ihrer öffentlichen Versammlung, am 8 August, einer davon, welche den Dr. und Kreis-Physikus Joh. Joseph Rausch zu Militsch in Schlessen zum Verfasser hat, einstimmig den Preis von 50 Dukaten zuerkannt.

* * *

Nach

Nach der neuesten (16.) Lieferung von Storchs „Rußland unter Alexander“ betrug im J. 1802 die Getreideernte im ganzen Russischen Reiche, zwei Gouvernements, die keine Berichte eingesendet hatten, abgerechnet;

155,000,000 Tschetwert.

Für die nächste Ausfaat mußten davon abgezogen werden 45,000,000 —

Nach Abzug der Konsumtions-Quantität, 2 Tschetwert auf die Person gerechnet, blieben als Ueberschuß zum Handel 43,000,000 —

Es wurden also für die Konsumtion 67 Millionen Tschetwert abgerechnet und die Volkszahl zu 33,500,000 Menschen angenommen.

I n h a l t.

- I. Ueber die Erkenntniß und Kur des Milzbrandes.** S. 97—131
- II. Wie alt ist das Franz. Obst in Teutschland?** 131—134
- III. Meine Gedanken über das Wort Besser.** 134—136
- IV. Recension vom Teutschen Obstgärtner 1c.**
(Beschluß) 136—167
- V. Ueber Feld- Polizei.** 167—171
- VI. Wie alt kann der Samen von verschiedenen Pflanzen und Blumen werden, und doch aufgehen?** 172—173
- VII. Mannheimer Saß zum Baden statt Hesen.** 174
- VIII. Erster Versuch einer Erklärung einer pomologischen Stelle in dem Capitulare Caroli Magni de villis: S. 70, vom Jahr 800.** 175—179
- IX. Neuere Mittel, das vom Klee aufgeblähet: Vieh zu retten.** 179—180
- X. Erbsen kochen mit verschiedenem Wasser weich und nicht weich.** 181
- XI. Kurze Nachrichten.** 182—191
-

Ökonomische Hefte

für den

Stadt- und Landwirth.

September 1805.

I.

Ueber die Erkenntniß und Kur des Milzbrandes.

(Beschluß der im vorigen Stck. abgebr. Abhdl.)

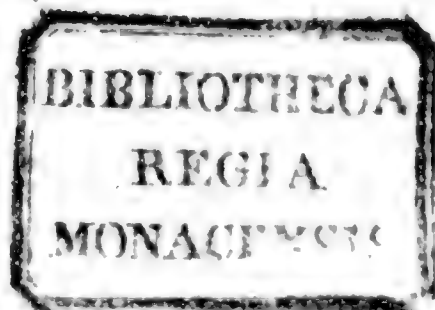
d) Was mag die Natur und Wesenheit dieser Krankheit sein?

Die Natur dieser Krankheit, sagt Adami, besteht in. einem rothlaufartigen Entzündungsfieber, gleich jenem, welches bei dem Rothlauf der Menschen Statt findet. Allein mit dieser Bestimmung ist zur Regulirung und Entscheidung einer sicheren Kur: Art gar nichts gesagt. Nicht zu gedenken,

in 25. Bd. 3. Hest.

N

daß



daß diese Bestimmung für den eigentlichen Thierarzt, oder für den Laien, für welche Adam i doch eigentlich schrieb, gar nicht belehrend sei, so ist dieselbe auch nicht mit Deutlichkeit und Klarheit gegeben. Die Aerzte unterschieden von jeher zwischen dem Entzündungsfieber, welches bei dem Rothlauf vorkommt, und bestimmten in konkreten Fällen den Charakter desselben genau, welches aber hier Adam i keineswegs gethan hat.

Reynier hält die Milzseuche für ein ansteckendes Faulfieber. Allein sie ist, wie die Erfahrung bewiesen hat, weder ansteckend, und kann also auch schon aus diesem Grunde kein Faulfieber sein, welches immer ansteckt; noch ist sie mit den charakteristischen Kennzeichen verbunden, wodurch sich das Faulfieber als solches in der Erfahrung darstellt. Unterdessen wäre es doch wohl gut gewesen, wenn man diese Ansicht weiter verfolgt, und sich in Praxi vorsichtig darnach benommen hätte.

Haller hält sie für ein hitziges Fieber mit Brand im Herzen selbst. Diese Bestimmung ist sehr schwankend. Welche Krankheit ist nicht mit Hitze verbunden! Kann also damit schon die Natur derselben erörtert sein? Keineswegs! zu dem ist die Hinzufügung mit Brand im Herzen aus einer sehr einseitigen Beobachtung genommen,
weil

weil sie vielleicht nur unter hundert Fällen ein Mal vorkommt.

Audouin von Chaignebron nennt sie ein epidemisches, ansteckendes, inflammatorisches Faul- und Brandfieber. Schon aus dem erst Gesagten leuchtet das Falsche und Schwankende dieser Benennung ein.

Krüger hält sie für eine bloß äußere Lokal-Entzündung (Phlegmone), aber nicht für epidemisch und ansteckend. So wahr die letztere Behauptung ist, eben so falsch ist die erstere, indem die äußere Lokal-Entzündung mehr Folge, als die Ursache der Krankheit ist.

Hr. Pilger nennt sie ein nachlassendes Fieber mit sehr schnellem Gange, und begleitet von sehr heftigen Symptomen. Allein auch in dieser Bestimmung ist keineswegs die Natur der Krankheit ausgedrückt.

Hr. Mezger hält sie für eine bösartige mit Faulfieber begleitete Krankheit. Wer sieht hier nicht, daß der gelehrte Verfasser noch nicht gewußt habe, wie er mit der Natur derselben daran sei? —

Die Erörterung, welche der erfahrene Roßarzt Köhlwes über die Natur dieser Krankheit gibt, ist zu sehr im Gewande der alten Humoral-

Lehre gegeben, als daß wir noch umständlicher derselben gedenken sollten.

Wir bestimmen die Natur und Wesenheit dieser Krankheit also: Sie ist ein allgemeines asthenisches Leiden des Thier: Organismus, mit vorzüglicher Affektion der Eingeweide des Hinterleibes, als der Milz und seiner mit verbundenen Organe. Die Rechtfertigung dieser Bestimmung nehmen wir

- (a) aus den Aeußerungen dieser Form von Uebel sein,
- (b) aus den vorausgehenden Schädlichkeiten,
- (c) aus dem Befund der Leichensöffnungen.

Asthenische Krankheiten nennen wir diejenigen, wo das Wirkungsvermögen geschwächt, vermindert, und die Empfänglichkeit für Reize erhöht und vermehrt scheint; mit andern Worten: wo die Irritabilität des Organismus seiner Energie nach geschwächt, und die Sensibilität erhöht und verstärkt vorkommt. Wo die Energie des Wirkungsvermögens sinkt, fällt auch die Stärke der Lebensverrichtungen; wo aber die Empfänglichkeit für äußere Eindrücke steigt, äußert sich eine Leichtigkeit in den Lebens: Funktionen. In diesen Ansichten der organischen Grundkräfte und ihren wechselseitigen Verhältnissen zu einander, liegen

liegen die Hauptcharaktere der beiden Grundkrankheiten von Asthenie Sthenie. Wer nur irgend einmal eine wahrhaft asthenische oder sthenische Krankheit an einem Thierkörper wahrgenommen hat, wird die Richtigkeit dieser Grundcharaktere zugestehen müssen. In der gedachten Milzseuche verräth alles Mangel an Energie des Wirkungsvermögens, und im Gegentheile einen Ueberfluß an Reizempfänglichkeit. Die Arterienschläge sind schnell und matt, die Augen traurig, die Ohren kalt und schlapp, die Haut in einer konvulsivischen Erzitterung, der Appetit zu fressen unterdrückt, die Nistung gehindert, die Augen-Sekretionen vermehrt, die Hitze meistens Theils unangenehm brennend, stechend. Was können die auffahrenden Beulen und Geschwülste anderes beweisen, als daß die organischen Fasern und Gebilde zu schwach seien, dem Andrang von leicht fortbewegten Säften den gehörigen Widerstand zu leisten? Wer also nur irgend gelernt hat, organische Kräfte nach den Erscheinungen, ihren Wirkungen zu beurtheilen, wird in dem vorliegenden Krankheitsfalle mit uns behaupten müssen, daß der ganzen Form von Uebelssein eine wahre Asthenie, d. h. ein solches Mißverhältniß der Grundkräfte zum Grunde liege, wo die Irritabilität enorm geschwächt, und die Sensibilität enorm erhöht ist.

Aber

Aber wir sagten auch, eine vorzügliche Affektion der Eingeweide des Hinterleibes, als der Milz und seiner Anhänge, liege mit zu Grunde. Kann, fragen wir, denn diese auch aus den Erscheinungen richtig erkannt werden? Wir antworten ohne Anstand mit ja. Der Praktiker weiß es, daß die vorzüglichen Affektionen durch eine eigene, auffallende Empfindlichkeit sich verrathen. Könnten wir mit der Hand dem Orte der vorzüglichen Affektion jedes Mal nahe genug kommen, wir würden dann das vorzügliche Leiden fast handgreiflich entdecken. Wie oft verräth nicht selbst das leidende Thier aus Natur: Instinkt durch Stellungen und Geberden diesen Ort des Leidens! Aber, sagt man, diese örtlichen Leiden verrathen sich auch in sthenischen Krankheiten auf die nämliche Weise. — Allerdings, aber daraus mache man nur den Schluß nicht, daß auch sthenische Krankheit den Charakter der Empfindlichkeit trage. Hier ist dann nur das Theil: Organ mehr asthenisch als sthenisch afficirt, wie es nothwendig sein muß. Aber hier ist alles, die ganze Kraft des Organismus in wahre Asthenie versunken.

Wie wir nun den Grund: Charakter dieser Krankheit aus den Erscheinungen entziffern, eben so können wir ihn auch, und mit gleichem Rechte, aus den Einflüssen beurtheilen, welche auf den Thier

Thierkörper vorher und zu gleicher Zeit einwirkten, als die Krankheitsform zur Ausbildung kam. Der Grundsatz ist nicht abzuläugnen: wie die Natur der Einflüsse, so ist die Energie des organischen Wirkungsvermögens. Wer hieran zweifelt, der betrachte nur die Funktionen des Pferdes welches tagtäglich mit gutem Heu und Hafer zweckmäßig gefüttert wird, und wieder jene desjenigen, wo nur mattes Gras und Stroh zu Leibe kriecht. Das Wirkungsvermögen steigt unter der Einwirkung positiver Einflüsse, und sinkt unter der Einwirkung negativer; wie in den besagten Beispielen augenfällig ausgedrückt ist. Von welcher Beschaffenheit sind denn nun die Einflüsse, welche der Krankheit entweder vorausgingen, oder zugleich mit ihr vorhanden waren? Sind sie positiver oder negativer Art? *)

Ja

*) Für manchen Leser wird der Ausdruck: positiver und negativer Einfluß oder Reiz, einer nähern Erklärung bedürfen. Guter, körniger, gesunder Hafer ist ein positiver Reiz, weil er entschieden dazu beiträgt, daß die Energie des Wirkungsvermögens steigt. Saures, mattes, wässeriges, Gras, ist auch ein Reiz, aber kein positiver, sondern negativer, weil er entschieden zur Verminderung der Energie des Wirkungsvermögens beiträgt. Ersterer trägt seiner Natur nach dazu bei, daß die Irritabilität steigt; daher die Benennung positi-

Ja, sagt man, man will die Natur der Einflüsse bestimmen, welche die Krankheit erzeugen, und doch kennt man diese noch nicht bestimmt. Wir geben letzteres gern zu. Allein man würde sich dabei doch sehr irren, wenn man nur einzelnen bestimmten, und nicht allen die zu verschiedenen Zeiten vorkommen, ihren Antheil zugestehen wollte.

Schädlichkeiten, die als entschieden zur Erzeugung der Krankheit wirken, müssen wir annehmen, als: jähes Saufen bei großer Hitze, vieles Durstleiden, Saufen des faulen Wassers, Genuß verdorbener Nahrungsmittel, Liegen auf der kalten Erde über Nacht, starkes Treiben und Jagen u. s. w. Nun fragen wir, ob durch alle gedachte und ähnliche Einflüsse der thierische Organismus positiv oder negativ in Erregung gesetzt werden könne oder müsse; oder, was das
näm:

positiv. Letzterer aber wirkt nicht durch Zusatz, sondern durch Entziehung; daher der Ausdruck negativ. Ersterer vermindert die Sensibilität, wobei nothwendig die Irritabilität steigen muß. Letzterer vermehrt die Sensibilität, wobei wieder nothwendig die Irritabilität sinken muß, weil die beiden Faktoren der organischen Grundkraft einander wechselseitig bestimmen und beschränken, und mit dem Steigen des einen der andere nothwendig fällt, und so umgekehrt.

b. Verf.

nämliche heißt, ob gedachte Einflüsse dem Thiers Organismus in Hinsicht seiner Thätigkeit etwas absolut Positives an Energie zusetzen können, oder vielmehr durch dieselben dieselbe vermindert werden müsse. Oder, wenn durch sie die organischen Grundkräfte von ihrer normalen, d. h. gesundheitsgemäßen Proportion abgebracht, d. h. Krankheit herbeigeführt werden, ob es geschehe, indem die Irritabilität vermehrt und verstärkt, oder indem die Sensibilität vermehrt und die Irritabilität vermindert und herabgestimmt werde.

Wir haben schon voraus bewiesen, daß die Aeußerungen der Krankheit nur das letztere vorauszusetzen. Der Schluß daraus berechtigt uns also schon, auch das letztere als entschieden anzunehmen. Allein, da die wenigsten Leser das Gewicht solcher Schlüsse fassen, so müssen wir von einer anderen Seite unsere gestellte Frage näher zu erörtern suchen; und es ist billig, daß wir an den allgemeinen Gerichtshof, die Erfahrung, appelliren.

Um ein Thier zu stärken, d. h. die Energie seines Wirkungsvermögens zu erhöhen, füttert man nicht verschlemmtes, verdorbenes Heu oder andere halb verfaulte Nahrungsmittel, auch gibt man zu dem Ende kein faules Wasser zum Getränk. Wie eine sehr kühle Nacht nach einem heißen Tage auf den Thierkörper wirke, weiß doch wohl

wohl! jeder gemeine Landwirth. Niemand thut zu dem Ende seine Thiere auf die Weide über Nacht, daß sie durch die nasse Kälte der Nacht möchten gestärkt werden. Der Mensch bekommt unter solchen Umständen Bauchgrimmen und Laxiren. Daß starkes Treiben und Jagen ein Thier entkräfte, weiß Jedermann, der nicht ohne Bewußtsein in der Welt lebt, und kein Vernünftiger wird sich in der Absicht dieser Mittel bedienen, um seinen Thieren mehr Kraft zu verschaffen. Ob aber auch durch jähes Saufen nach Erhitzung, oder durch Durstleiden bei großer Dürre die Natur an Energie ihrer Thätigkeit mehr verliere oder gewinne, das scheint nach dem gemeinen Menscheninn nicht so ganz entschieden zu sein, wenn gleich obige Thatsachen keinem Zweifel unterliegen.

Man sagt, durch jähes Saufen nach Erhitzung werde das Blut entzündet. Wir antworten: diese Vorstellung ist eine wahre Grille. Der Eindruck der Kälte ist ein negativer Reiz, d. h. er erhöht die Sensibilität vorzüglich desjenigen Theils, den er mehr wie jeden anderen mittel- oder unmittelbar trifft. Davon kann sich Jedermann durch eigene Versuche den Beweis verschaffen. Man tauche eine erhitzte Hand plötzlich und lange in kaltes Wasser, so wird sie sehr erregbar, und nicht selten sinkt das Wirkungsvermögen derselben
in

in so hohem Grade, daß Erstarrung erfolgt, d. h. derjenige Zustand, wo sich Irritabilität und Sensibilität nicht mehr beschränken und bestimmen. Daher ist dann wegen der größeren Erregbarkeit ein stärkerer Zufluß von Blut und anderen Säften in derselben, woraus, weil das Wirkungsvermögen sehr tief gesunken ist, nicht selten Störungen in den Ausdünstungsgefäßen entstehen, die sich bald auf diese, bald auf jene Art zu erkennen geben. Wir wissen Alle, daß Erkältungen; wobei die Faktoren der organischen Grundkraft von ihrer gemeinsamen Basis abweichen, nicht selten mit Brand sich endigen. Sollte bei unserer gedachten Krankheit sich nicht ein ähnliches zutragen können? — Uns ist es wenigstens nicht unwahrscheinlich. Lassen wir es geschehen, daß nach Erhitzung ein Thier sehr schnell kalt sause; lassen wir es geschehen, daß dadurch nun vorzüglich die Milz in ihrer normalen Beschaffenheit angegriffen werde, und zwar auf eben die Art, wie wir von der erkälten Hand im Wasser getaucht gesagt haben: so wird dann doch wohl keine andere Folge eintreten können, als Blut- und anderer Säfte Kongestion, aus Anhäufung ihrer Erregbarkeit; Störungen, aus Mangel an Wirkungsvermögen; endlich gar totale Lähmung aus zu großer Ueberfüllung ihrer Gefäße mit Blut und anderen Säften, und dann

Ab:

Absterbung und Auflösung eben dieser Theile, die so sehr in ihrer natürlichen Funktion beschränkt sind.

Man sieht aus dem Allen, daß der Milzbrand entstehen könne, wenn gleichwohl die Kälte als negativer Reiz angenommen wird, ja daß er in unserem Sinne erfolgen müsse, wenn die Wirkung nicht durch andere Nebenumstände wieder beseitiget wird.

Daß Mangel an Saufen das Thier schwäche, und zwar schwäche, ohne eigentlich, wie man sagt, das Blut zu entzünden, ist zu sehr in der Erfahrung gegründet, als daß man viele Beweise zu führen brauchte. Das Saufen ist das Mittel, um bestimmte Thätigkeiten zu Stande kommen zu lassen. Man kann nicht sagen, daß es etwas absolut Positives sei; nein: sondern es ist mehr etwas Indifferentes. Gebricht es nun aber daran, dann kommt die zu bezweckende Thätigkeit ins Stocken. Im Ganzen genommen leuchtet hieraus doch so viel hervor, daß Mangel an Saufen etwas mehr Negatives, als Positives sei.

Zur ferneren Einsicht beobachte man nur andere analoge Ereignisse in der Natur. Dort schwächet die Pflanze an der Sonnenhitze: man sieht klar und deutlich das Sinken ihrer Energie von Wirkungsvermögen; denn die Blätter fallen
ver:

verwelkt zur Erde nieder. Am kühlen Abende vermehrt sich ihre Erregbarkeit, und sie fängt nun wieder an, neu belebt zu werden, d. h. in sich selbst thätig zu sein. Der kühle Abend leiht ihr das, was ihr Bedürfniß ist, Feuchtigkeit; diese vermehrt nun ihre vorher gesunken gewesene Reizempfänglichkeit. Ist; fragen wir, also die Feuchtigkeit nicht etwas mehr Negatives, als Positives, indem durch sie die Erregbarkeit wieder zunimmt?

Der Thierkörper zieht aus der Verdauung, Verarbeitung der genossenen Speisen, seinen ersten und unentbehrlichsten Lebensreiz, das Blut. Das Vermittelnde der Verdauung ist eine angemessene Menge Feuchtigkeit. Wo also die Feuchtigkeit gebricht, entsteht Mangel an Verdauung, an Verarbeitung des Genossenen, und also auch Mangel an dem vorzüglichsten Lebensreize. Wo nun aber Mangel an Reiz gesetzt wird, da ist natürlich kein anderer als bloß asthenischer Zustand zu erwarten.

Mit einem Worte: wie wir immer die Einflüsse nach ihrer Wirkungsart auf den Thierkörper erwägen, finden wir, daß durch sie nur ein asthenischer Zustand begründet werden könne.

Wenn nun unsere Behauptung im Allgemeinen erörtert fest steht, daß die Milzseuche eine auf Asthenie beruhende Krankheit sei, so wollen wir dessen ungeachtet nicht läugnen, daß es seltene Fälle

Fälle geben könne, wo sie, noch im ersten Entstehen begriffen, auch auf Astenie der Erregung beruhen könne. Aber dann wird nicht so wohl die Natur der Einflüsse, als vielmehr die besonders gute Konstitution des Thieres die Schuld haben. Diese muß dann vorzüglich mit in Betrachtung gezogen werden. Für diesen Fall aber rathen wir dennoch nicht, daß man anhaltend schwächend verfähre. Unser Kur: Plan würde dahin gehen, daß wir zuerst zur Ader ließen, aber dann zur Auflösung der Entzündung den versüßten Merkur mit Opium und ähnlich wirkenden Behikeln, als Kamillen: Dekokt &c. übergießen. Wir wissen aus Erfahrung, wie trefflich diese Mittel zur Zertheilung der Entzündung in dem gelben Fieber und andern ihm ähnlichen Krankheiten wirken. Sollte nicht die größte Aehnlichkeit zwischen diesem und der Milzleuche herrschen? Die Entstehungsurachen, der Gang, und die Symptomen haben ja wohl unter sich die auffallendste Aehnlichkeit? Wir wünschen, daß man diese Idee, wofür wir sie vor der Hand bloß ausgeben, nicht unbenuzt lassen möge.

Auch die Leichenöffnungen beweisen, daß eine allgemeine Astenie mit vorzüglicher Affektion der Milz und ihrer Anhänge dieser Krankheit als wesentlich zum Grunde liege. Schlachtet man ein Thier, so bald es erkrankt, so findet man schon
die

die Milz viel mürber als im gesunden Zustande, dabei ist sie fast alle Mal größer im Umfange, und strotzt von schwarzem, zähem, dickem Blute. Wer nur irgend eine Beurtheilungsgabe besitzt, wird in dieser Beschaffenheit dieses Eingeweides eine asthenische Affektion annehmen müssen. Denn je größer das irritable Vermögen, desto härter, zäher und straffer ist die irritable Faser. Mürbigkeit, Mangel an Kohärenz ist also immer ein Beweis von dem tief herabgestimmten irritablen Vermögen eines organischen Theilgebildes. Ebenso ist die Vollheit und Aufgetriebenheit dieses Organs ein Beweis von Mangel seiner nöthigen Irritabilität. Wo irgend in einem Organe verstärktes irritables Vermögen herrscht, wird auch starker Widerstand gegen die zufließenden Säfte Statt finden, und diejenigen, welche einmal aufgenommen werden, werden wieder in einem bestimmten Ebenmaße ohne Weile und Zögerung fortbewegt werden. Die Folge davon wird sein, daß ihre Mischung immer normal erscheinen müsse, und nie eine Anhäufung Statt finden könne.

Damit, sagt man, ist weiter nichts bewiesen, als eine asthenische Affektion, keineswegs aber ein allgemeines asthenisches Leiden, als Grundursache der gesammten Krankheit. Allerdings kann letzteres nicht durch den Leichensfund bewiesen
 wer

werden, weil der Tod alle Mal aus einer Asthenie der Lebens : Funktionen, und nie aus wahrer Sthenie erfolgen kann, wie dieß auch in der schnellen Fäulung der Leichen liegt. Wir glauben aber in den beiden ersteren Beweisführungen satzsam dargethan zu haben, worauf das Wesen im Allgemeinen beruhen könne und müsse.

e) Wie schützt man seine Hausthiere gegen diese Krankheit?

Es ist ein allgemeiner und sehr richtiger Grundsatz: wer eine bestimmte Wirkung nicht will, der muß die ihr zum Grunde liegenden Ursachen zu vermeiden suchen. Die Milzseuche hat, wie wir oben dargethan haben, ihre bestimmten Entstehungsursachen; werden diese an Ort und Stelle, wo sie Statt finden, vermieden, so wird die Krankheit nie in den Thierkörpern sich entwickeln können.

In den Ortschaften, wo die Thiere den Sommer über in den Ställen gefüttert werden, und diese Ställe von guter Beschaffenheit sind, wird diese Krankheit nie bemerkt. Auch wenn sie auf die Weide gehen und man nur dafür sorgt, daß sie bei dürerer und trockener Witterung nicht auf ausgedorrten Sumpfwiesen weiden, oder daß sie nicht faules Wasser saufen, oder bei Durst nicht an faule Laken gerathen; daß sie nie zu lange
ohne

ohne frisches Wasser bleiben, so werden sie dessen ungeachtet nicht von dieser Krankheit befallen werden.

Hat man in den heißen Sommertagen Reisen und weite Fahren mit seinen Thieren zu machen, so hüte man sich, dieselben zu übertreiben, und in der Hitze sie sogleich saufen zu lassen. Man weiß nur zu gut aus Erfahrung, daß erhitztes und abgetriebenes Vieh am empfänglichsten für diese Krankheit ist.

In Ländern, die eine tiefe Lage haben, die mit Flüssen durchschnitten sind, welche sich leicht bei Wasseranschwellungen über ihr Ufer ergießen, das Gras beschlemmen und die Wiesen naß und sumpfig machen, wird diese Krankheit am häufigsten bemerkt. Bewohner, die ihr Vieh und ihren Wohlstand lieben, müssen daher sorgen, daß beschlemmtes Futter so viel möglich gereinigt, und mit Salz bestreut werde, und die Thiere überhaupt gutes Getränk erhalten, und nie an Salz Mangel leiden.

Ueberhaupt sollte es in jedem Dorfe Gesetz sein, daß in den heißen Sommermonaten, als Juli und August, das Vieh nie auf die Weide getrieben würde; oder wenn dieß wegen Lokals Umständen nicht möglich wäre, daß es nur in den kühlen Morgen- und Abendstunden geschähe. Ueber Nacht aber das Vieh auf der Weide zu

lassen, wie es an so gar vielen Orten Sitte ist, sollte durch ein scharfes Landesgesetz allgemein verboten werden.

Dieses sind die natürlichsten Mittel zur Verhütung einer so gefährlichen Krankheit.

Man schlägt übrigens auch Arzneimitteln, das Gilwurzelstecken, zur Präservirung vor. Allein was werden diese helfen, wenn man dabei nicht die Grundquellen zu verstopfen sucht?

f) Ob die Milzseuche ansteckend sei.

Viele haben die Ansteckbarkeit behauptet, viele Andere dagegen haben sie geläugnet. Daß sie nicht ansteckend sei, beweisen nachfolgende Thatfachen. Man hat sehr viele Beispiele, wo unter 10, 20, 30 Stück Vieh in einem Stalle nicht mehr als eines und das andere erkrankte. Wäre die Krankheit ansteckend, so hätte dieses nie in der Art geschehen können, wie wir es bei der eigentlich ansteckenden Rindviehpest erlebt haben, wo keines im Stalle unangesteckt davon kam, wenn einmal nur eines erkrankt war. Man sah Beispiele, wo das Kalb an der kranken Mutter fortwährend saugte, ohne angesteckt zu werden. Man öffnete die Beulen und Geschwülste bei den kranken Thieren, nahm die Materie heraus, rieb sie den gesunden Thieren an verschiedenen Theilen
des

des Körpers ein: und man weiß kein Beispiel, daß auf diese Art nur eins erkrankt sei. Bei der Rindviehpest findet das Gegentheil Statt.

Menschen, welche das kranke Vieh warten und pflegen, können mit den gesunden Stücken umgehen, wie sie wollen, und man hat kein Beispiel, daß auf diese Art nur ein einziges Stück sei angesteckt worden. Bei der Rindviehpest findet abermals das Gegentheil Statt.

Ansteckende Krankheiten gehen über die Grenzen hinaus, innerhalb welchen die krankmachenden Einflüsse liegen, man trifft sie in allen Monaten des Jahres an. Dieses ist aber der Fall nicht bei der Milzseuche. In den Monaten Juli und August fängt sie an, dauert längstens bis in den September und die Mitte des Oktobers. Alles das wäre nicht möglich, wenn ein Ansteckungszunder bei dieser Krankheit sich entwickelte.

Ja, sagt man, man hat doch Beispiele, daß die Ablederer an den Händen oder an den mit Gauche besprigten Stellen mit Furunkeln und heftigem Fieber behaftet werden. Könnte das wohl geschehen, wenn die Krankheit nicht ansteckend wäre? Man höre und beherzige, was der vortreffliche Adami über diesen Punkt sagt: Einigen Leuten, sind seine Worte, fuhr am Arme oder am Fuße ein Bläschen auf, woraus in

Kurzer Zeit eine Brandblatter entstand; der Arm
 bis an die Schulter schwell stark, und an dem
 Orte, wo sich jene angelegt hatte, fiel ein tiefes
 Loch ein. Zwei Personen, die ich mit Fleiß auf-
 suchte, war der Arm handbreit dergestalt ange-
 fressen, daß Muskeln, Sehnen und Adern bloß
 da lagen; die Ränder aber waren in ihrem ganz-
 en Umfange mit einer unschlittähnlichen Materie
 besetzt; und diese Leute sahen etwas kachektisch
 aus. Diesen Zufall schrieb man der herumgehens-
 den Milzleuche ohne alles Bedenken zu; als wä-
 ren nämlich die Leute bei Wartung des kranken,
 oder Abdeckung des gefallen Viehes, auf solche
 Art angesteckt worden. Da ich aber Ursache zu
 haben glaubte, an der Richtigkeit dieses Vorge-
 hens zu zweifeln; so ließ ich in eine große Ge-
 schwulstbeule kreuzweise Einschnitte machen, und
 wusch meine Hände mit dem aufgefangenen Blute,
 welches ich darauf ganz vertrocknen ließ. Ich
 wühlte auch bei Untersuchung der umgefallenen
 Stücke in den Eingeweiden genug umher. Denz-
 noch erfuhr ich nicht die geringste Unpäßlichkeit.
 Auch erhielt ich, alles Nachforschens ungeachtet,
 nicht die geringste Nachricht, daß irgendwo den
 Wäsenmeistern, die das Vieh häufig abdeckten,
 etwas ähnliches widerfahren wäre. Es ist also
 höchst wahrscheinlich, daß jene Hautkrankheit einen
 ganz andern Grund gehabt habe. Entweder mag
 sie

sie durch den Biß oder Stich eines septischen Insektes verursacht worden sein; dergleichen man z. B. auch zu Mende in Languedoc einst wahrgenommen hat, wo ein sogenannter Salamander, eine Art giftiger Eidechsen, mittelst eines von dem verletzten Landmanne nicht einmal gefühlten Bisses einen bald anfangs heftigen, und immer zunehmenden Schauer nebst einem Zittern an allen Gliedern, zugleich aber eine Fühllosigkeit und eine Geschwulst erregte, welche sich sehr schnell aus der vermuthlich gebissenen Hand auch in andere Glieder verbreitete, und binnen einer Stunde den halben Leib lähmte, doch durch Auflegung des abgeschnittenen Kopfes, eines von einem andern Landmanne eben erst getödteten Salamanders sogleich wieder vertrieben, und hierdurch der verletzte so geschwind als vollkommen hergestellt worden sein soll. Oder die vorbezeichneten Zufälle konnten von einer nicht aufmerksam genug betrachteten Naturbegebenheit entstanden sein. So findet man Beispiele, daß der elektrische Gewitterstoff, dessen Wirkung auf Thiere und Pflanzen noch bei weitem nicht hinlänglich untersucht, geschweige denn ergründet ist, bei nächtlichen Ungewittern, auf Wiesen und Feldern, wo der Wetterstrahl herumgefahren war, solche Ueberbleibsel zurück gelassen hatte, deren Verbindung mit dem Morgenthau des Morgens den Leuten, welche

welche dergleichen behaute Kräuter oder Grassammelten, Blasen und Geschwülste am Arme erregte. Oder die Hautkrankheit der Menschen bestand auch wohl in einem epidemischen Rothlaufe, dergleichen um eben dieselbe Zeit auch in anderen weit entlegenen Ländern herrschte, wie man Beispiele hat. Ganz ungegründet habe ich auch, bei genauerer Untersuchung, ein anderes Vorgeben gefunden, als wären Schweine verreckt, welche schlecht vergrabenes Vieh ausgewühlet und davon gefressen hätten; und daß auch die Hände ähnliche Beulen und Geschwülste davon bekommen haben sollten *).

Des

*) Wir glauben, damit gebe sich zu viele Mühe, eine Thatsache weg zu demonstrieren, die doch gewisser Maßen eine Bestätigung an allen den Orten findet, wo einmal diese Krankheit geherrscht hat. Was folgt denn daraus, wenn wir sie zugeben? Nichts anderes, als daß faule Materie eines Thierkörpers schädlich sei; keineswegs aber, daß die Krankheit selbst anstecke. Denn wenn sie wirklich ansteckte, so müßten die oben angeführten Thatsachen erst auf die Seite geschafft werden, die für die Nichtansteckbarkeit sprechen. Dann müßte die Materie nicht eine eigene neue Lokal-Krankheit, sondern gerade dieselbe erregen, wie die der Milzseuche ist. Geschieht letzteres aber für keinen Fall, wie erwiesen ist, so bleibt der Satz unwiderlegbar: Die Milzseuche ist keine ansteckende Krankheit. b. Verf.

Bei so bewandten Umständen fragt es sich aber doch, ob man das Fleisch solcher Thiere genießen dürfe, welche bei dem ersten Anscheine der Krankheit geschlachtet werden. Hr. Meßger behauptet, das Fleisch der an dieser Krankheit gestorbenen Ochsen dürfe keineswegs verspeiset werden. Es findet nun freilich ein Unterschied Statt, ob die Thiere gestorben, oder nur erst erkrankt, geschlachtet worden sind. Wir können nicht entstehen zu glauben, das geschlachtete Fleisch sei an sich ganz und gar unschädlich, wenn nur die Milz und andere angegriffenen Theile ganz entfernt werden. Indessen rathen wir doch, die Polizei möge das Schlachten solcher Thiere in strenge Aufsicht nehmen, und nur durch verständige Beschauer entscheiden lassen, ob und wenn es zu genießen sein möge. Das Fleisch der verstorbenen Thiere muß aber gesetzlich zu genießen verboten werden, dieß fordert der Geist einer guten Gesundheits-Polizei, weil immer zu befürchten steht, daß die Gesundheit der Menschen dadurch gefährdet werde.

Die umgefallenen Thiere sind aber doch abzulebern, und das Unschlitt wohl zu benutzen? Hierauf antworten wir ohne Bedenken mit Ja, weil die Krankheit an und für sich nicht ansteckend ist. Indessen muß aber doch die Polizei auch hier Sorge tragen, daß das Publikum durch solche

solche Häute, wenn sie gegärht werden, auf keine Weise benachtheiligt werde, indem solches Leder, wie die Erfahrung beweist, nicht den besten Kern besitzt.

Von der Milzseuche werden alle Hausthiere, als Pferde, Rindvieh, Schafe, Schweine, Esel und Hunde, ja sogar das Wild in den Wäldern und die Fische in den Gewässern befallen. Diese Thatsache ist ein auffallender Beweis, daß sie keine contagidse Krankheit sei, sondern in der Bitterung, dem Futter und Getränk ihren wahren Entstehungsgrund habe.

Noch zum Schlusse eine Frage: Woher kommt es denn, daß fast immer die gesündesten, und stärksten Thiere zuerst erkranken, und dann auch am meisten ohne Rettung zu Grunde gehen? — Verschiedene Schriftsteller haben hierauf verschiedene Antworten gegeben, wovon uns aber keine genüget. Die unsrige soll folgende sein.

a) Gesunde, starke Thiere nehmen durch Haut, Lunge, Speise und Trank mehr von den vorhandenen Schädlichkeiten in sich auf, als dürre und matte Thiere.

b) Wegen ihres starken Wirkungsvermögens behalten sie die sich bildende Krankheit länger in sich versteckt oder verborgen. Hat sie sich aber bis zur Wahrnehmung einmal ausgebildet,

bildet, dann muß bei ihnen nothwendig dieselbe den schnellsten Fortgang gewinnen, weil die Summe der Reize zur Unterhaltung der Lebensfunktionen nun so sehr gebricht, an die vorher die Lebenskraft gewöhnt war.

II.

Ueber das Alter der Getreidesperre. (Nebst einigen andern Nachrichten.)

Die Getreidesperre hat man immer für eine Erfindung des 17. oder wohl gar des 18. Jahrhunderts gehalten. Aber man hat sich gar sehr geirrt, welches man schwerlich glauben würde, wenn man nicht unwiderlegliche Beweise in den Schriften des mittlern Zeitalters fände.

Zu Zeiten Kaiser Karls des Großen mußten öfters bei oftmaligen Kriegsverheerungen und ungünstiger Witterung Theuerung und Hungersnoth entstehen. Karl der Große legte daher 779 eine Getreidesperre durch das Verbot der Ausfuhr der Feldfrüchte ins Ausland an. Capit. Car. Magni ad omnes: *Ne foris imperium nostrum uendatur aliquid alimoniae.* Allein —
dieso

218 II. Ueber das Alter der Getreidesperre.

diese Getreidesperre half so viel, als die Getreidesperren in unsern Zeiten. Mangel und Hunger fehlten bei dem Mangel an Magazin: Anstalten, bei dem fast ununterbrochenen Kriege, bei der schlechten Einrichtung des Ackerbaues (da derselbe meistens nur von leibeigenen Knechten getrieben wurde, weil die Freigebornen immer nur dem Kriege nachzuziehen hatten), immer wieder in sein Reich zurück. In dem Jahre 805 war eine erschreckliche Hungersnoth: Capit. 2. de 805. *deformis inopia, ut suis quisque adjuvet, prout potest, et suam annonam non nimis care vendat.* Eine Hungersnoth war es, die Karl den Großen 794 bewog, das unausführbare Gesetz auf der Kirchenversammlung zu Frankfurt geben zu lassen, daß nach guten und schlechten Ernten das Getreide immer gleichen Preis behalten, und nie theurer, als nach selbigem, verkauft werden sollte, nämlich: 1 Maß Weizen für 4; 1 Maß Korn (*secale*) für 3; 1 Maß Gerste für 2; 1 Maß Hafer für 1 Denar (welcher ungefähr 7 Kreuzer Rheintl. nach dem unter den Karolingern geprägten *Solidus* von 12 Denarien, werth war). — Wie viel das Maß (*modius*) Weizen gegolten habe, ersieht man aus der angehängten Verordnung; daß 12 Weizenbrote, jedes von 2 Pfund am Gewichte, nur einen Denar (oder 7 Kreuzer) gelten sollten. Welcher
unges

II. Ueber das Alter der Getreidesperre. 219

ungeheurer Mangel an Gelde muß damals geherrscht haben! Wie geringe müssen Handel und Gewerbe jener Zeit gewesen sein! — Die Bevölkerung war damals — besonders in Deutschland geringe — und doch immer nicht Brod genug. — So herrschten außer den angeführten Hungerjahren 801, 802, 808, 810, 811, Pest und andere Seuchen in Karls Reiche — wie die Geschichtschreiber des Mittelalters (Annal. Franc. per Astron. Albert. Triumphont. — Herm. Coutr.) bezeugen. Dennoch sollte nach Karls Verordnung ein im Herbst jähriger Stier oder eine Kalbe 1 Solidus, d. i. etwa einen halben Laubthaler, gelten.

III.

Ist Klee ein Mittel wider das wilde Feuer?

So gibt es Christian Weise, Tabaks-Planteur in Reinsdorf bei Zwickau, in seinem Büchelchen: Gebrauch des Trofars ic. Leipzig, bei Heinsius, 1789. S. 44 f. an, wenn er schreibt, S. 44: „als ich aber anfing, viel Klee zu säen, wurde es seltener, bis es sich endlich ganz verlor. S. 45: Ich glaube das

220 III. Ist Klee ein Mittel

daher gewiß, der Klee sei eine Arznei wider das wilde Feuer, und mit Klee gefüttertes Vieh sei diesem Uebel selten oder gar nicht ausgesetzt; und S. 46: Der Klee — verhindert den Ausbruch des wilden Feuers —“

Sonderbar! Einsender dieses säet alle Jahre eine ziemliche Menge Kleesamen aus, um den Klee theils grün zu verfüttern, theils zu dörren, oder auch Samen zu bauen; und doch sind ihm schon einige Stücke — besonders halb; und dreivierteljährige Kälber, an dem wilden Feuer gefallen — und doch sind Andern — die auch Klee fütterten — dergleichen Kälber am wilden Feuer gefallen; und es wäre sehr zu wünschen, daß man ein probates Mittel gegen dasselbe hätte; denn dasjenige, welches Hr. Weise S. 44 anführt: $\frac{1}{2}$ Löfel oder etwas mehr Essig, worin klein gestoßener ganzer Schwefel, gestoßener Pfeffer, Kreide, Schießpulver, Alaun, Salz, Ofenruß und Asche, eins so viel als das andere — innerlich gebraucht, aufs höchste 2 Löffel voll. Aeußerlich — Man schneidet dem Viehe mit einem scharfen Messer in beide Spitzen der Ohren, und in die Spitze des Schwanzes einen kleinen Schlig, daß es ein wenig blutet; dann reibt man mit den Händen die Ohren, daß sie warm werden, nimmt eine alte Schuh:

Schuhsohle, und reibt damit das Rückgrat nach dem Schwanze zu, daß die Haut auch warm werde — Ist beinahe, wie aus der Luft gegriffen — und sieht beinahe — abergläubisch aus.

IV.

Nachtrag zu der Recension des Teutschen Obstgärtners.

Bei dem Reichthum des Inhalts und bei der Menge von Bänden des T. O. G. verbunden mit der Kürze der Zeit, in welcher Recens. dieselben durchlesen mußte, konnte es nicht anders sein, als daß ihm noch manche Stelle entgehen mußte, bei welcher er noch Berichtigung oder Verbesserung, oder Bestätigung hätte anbringen können. Dieß soll daher in diesem Nachtrage noch geschehen.

Zweiter Band, S. 254. Bestätigung des Mittels, die Bäume zu erhalten, die vom Froste gelitten haben — findet man im N. A. 1799. Nr. 126, wo es S. 1465 heißt: In
einz

222 IV. Nachtrag zu der Recension

einigen Gärten der Niedrigung an der Weichsel ist ein dem Anscheine nach sonderbares Heilmittel für die vom harten Winter 1788 krank gewordenen Kefsel- und Birnbäume mit gutem Erfolge versucht worden. (Der Einsender scheint also das Mittel im L. D. G. nicht gekannt zu haben. d. Rec.) Man schält ihnen die ganze Rinde 14 Tage vor oder nach Johannis, wenn der Baum in den zweiten Saft getreten, von unten bis an die Krone rein ab. Und zwar wird oben und unten mit einem scharfen Messer rund herum ein Einschnitt gemacht, und die Rinde an beiden Seiten schräge nach oben zu angeschnitten, damit beim Regen das Wasser ablaufen, und nicht in die Rinde einziehen kann. Hierauf wird die Rinde stückweise bis auf den blanken Stamm rein abgezogen. Der Baum behält einen klebrichten Saft, welcher in einigen Tagen gerinnt, woraus innerhalb 2, 3 Wochen eine ganz neue frische Rinde entsteht. Wenn der Baum abgeschält ist; wird er einige Tage mit Matten oder Decken behangen, weil ihm die Sonnenhitze schädlich ist, und der Saft zu zeitig trocknen würde.“ — Auf diese Stelle hat Hr. P. Siedler nicht verweisen können, weil der 2. Bd. des L. D. G. eher erschienen ist; und deswegen steht sie hier in extenso, damit die Leser der Oekonom. Hefte nun eine Methode wählen können, welche sie
wollt

wollen, wenn Fröste ihre Bäume beschädigt haben.

Dritter Band. Wie Recens. das 4. Stck. dieses Bandes übersehen konnte, bleibt ihm unbegreiflich, wenn nicht sein Band gerade nur 3 Stck hatte. Der Inhalt ist: Erste Abth. I. Naturgeschichte 1c. Fortsetzung; S. 245. II. Birn: Sorten. Nr. 18. Die Winter: Gute: Christenbirn; S. 263. Nr. 19. Die Kaiserbirn mit dem Eichenblatte; S. 271. Nr. 20 Die Sanct Hermanns: Birn; S. 273. Zweite Abth. I. Baumschulen: Wesen (Fortf.); S. 280. II. Aufmunterung, welche zur Beförderung der Obstpflege von der Obrigkeit und sonst gegeben worden, und deren Erfolg; S. 293. III. Ueber das Veredeln der Obstbäume, und zwar auf welche Stämme die verschiedenen Geschlechter, Gattungen und Arten gebracht werden müssen; S. 297. IV. Beitrag zur Naturgeschichte eines dem Obstbau äußerst schädlichen Insekts, der Phalaena dispar, oder Stammmotte und ihre Vertilgung. V. Ueber die geschwinde Gelangung zu Obstbäumen, wie sie nämlich den Alten bekannt gewesen, durch eigene Erfahrungen und Versuche geprüft. Vom Hrn. Klemm in Sangerhausen; S. 320. VI. Auf Erfahrungen und Versuche gegründeter Vorschlag, innerhalb 4 bis 5 Jahren aus Kernreisern von ihrer Saatzeit an

224 IV. Nachtrag zu der Recension

an gerechnet, Früchte zu erzielen. Vom Hrn. Stiftsamtmann Büttner zu Halle; S. 329. VII. Ueber die Obst- und Baumpflege in Schlesien, aus einem Briefe an den H.; S. 331.

Bei diesem Stücke ist anderthalb Seite nach dem Inhalt leer, welche so wenig bei diesem theuern Werke ungenutzt bleiben durfte, als die sechste Seite nach dem Register, das fünf Seiten hat, und den Band beschließt. Die ausgewählten Kupfer sind die drei genannten Birnen; das schwarze Kupf. enthält 5 Fig., wovon 3 zu dem Anpfeifeln gehören und 2 die Lage der Steine einer Birn zeigen. Die beschriebenen 3 Birnen sind vortreffliche Birnen, doch immer eine besser, als die andere. Die Winter- Gute- Christenbirn ist die geringste; doch dauert sie bis Pfingsten. Da Nr. I. Zweite Abth. von den Anpfeifeln, S. 280, aus des Dühmels Abhandlung von den Obstbäumen, 1. Thl. S. 23, ist; so kann sie Recens. übergehen; darf aber die S. 286 angehende Abhandlung: Vom Versetzen der Obstbäumchen aus der Edelschule in den Obstgarten und große Pflanzungen — die nicht numerirt ist, und nicht in der Inhaltsanzeige steht, nicht unbemerkt lassen, da sie fortgesetzt werden soll. Aus Nr. II. sieht man, daß Frau Maria Sophia Klemm, geborne Leyster, Bürgerin, Kauf- und Handelsfrau zu Sangershausen, die größte Prämie von

7310 Thlr. — 100 Thlr. wegen Baumanpflanzungen erhalten habe. Ueber das Veredeln der Obstbäume Nr. III. S. 297, ist noch zu wenig gesagt, wenn es S. 303 heißt: Bergamotte Crassanne ist besser auf Wildlingen als auf Quitzen (Dühamel), (und so noch von 40 bis 50 Birnen aus Düh., Christ); sondern es fragt sich: auf welche Wildlinge? da die Figur, Größe, Farbe, Festigkeit des Fleisches, Reifzeit — sich mit nach der Unterlage richtet, es mag Hr. Wildenow dagegen sagen, was er will. Nr. IV. übergeht Recens. weil diese Abhandlung ganz gelesen werden muß, und bemerkt nur von Nr. V. daß Hr. Klemm in Sangerhausen aus dem Agricola, 2. Thl. S. 31, beweist, daß Hrn. Oberpf. Christ's Vorschlag: über die geschwinde Gelangung zu Obstbäumen — in seinem Baumgärtner auf dem Dorfe — nicht neu, sondern Agricola's Vorschlag, nur mit einiger Abweichung, sei; und setzt hinzu: es bleibt gewiß nicht schwer, wenn man diese weiß, auf jene zu kommen; S. 323. So wird hier Hrn. Oberpf. Christ eine Feder ausgerupft, wie ihm schon hier und da Federn ausgerupft worden sind. Ach! daß er nicht einmal nackt und bloß stehen möchte! Wüttner's Vorschlag, S. 329, besteht darin, daß man das aus einem Apfelterne im ersten Jahre aufgezogene Stämmchen gleich im folgenden

25. Bd. 3. Heft. P den

226 IV. Nachtrag zu der Recension

den Frühjahrre auf den Ast eines Standbaumes pfcropft.

Warum der Hr. H. bei den Vergleichen über die Beurré blanc nicht auch Henne anführt, davon weiß Recens. keinen Grund anzugeben. Die Vergleichen sind überhaupt unvollständig.

S. 27 führt Hr. P. S. des Hrn. Oberpf. Christs Meinung von der Beurré blanc aus seinem Handbuche, 4. Th. Kap. 2. S. 9. 455, an, der davon sagt: gegen Weihnachten wird sie mehlig. Dieß paßt nicht auf die angeführte. Hr. P. S. wußte also damals nicht, daß es auch eine Winter: Beurré blanc gebe, die nicht zufällig, sondern wesentlich von dieser verschieden ist. Im 6. Bande des T. D. G. S. 94 wird davon geredet.

S. 276 Z. 10 heißt es: „zwar nicht und von einem —“ hier fehlt nach den Worten: zwar nicht — etwa: schmelzend, aber doch vortreflich — oder doch etwas Aehnliches.

Vierter Band. S. 370 heißt es: „Es ist nicht so ganz ausgemacht, wo man die Ursachen zu einem guten oder schlechten Obstjahre aufzusuchen hat, ob in der Witterung des eben laufenden Jahres allein, oder in der des vorhergehenden und noch entfernten, oder sonst noch
in

in einigen andern Umständen, als gerade die Witterung ist. Meines Erachtens kommen, wie bei manchen andern Dingen, so auch hier, mehrere Ursachen, nahe und ferne, sichtbare und verborgene, die dazu mitwirken —“ vom Hrn. P. Siedler selbst; und diese seine Aeußerung ist Rechtfertigung der Meinung des Recensenten. „Daß es überflüssig sei, eine Uebersicht der Witterung des verflossenen Jahres jedem Bande anzuhängen,“ — indem diese Bogen zu nützlichen Abhandlungen hätten verwendet werden sollen und können.

Fünfter Band. Taf. 2 enthält XXV. die Venusbrust. Recens. besitzt einen Birnbaum, der die nämliche Frucht der Farbe und Größe nach trägt. Sie ist aber eine Sommerbirn, zu Ende des Augusts und Anfang des Septembers reif und zeitig — wird nach und nach mehlig und teig. Sie ist sowohl zum rohen Genuß, als zum Backen zu gebrauchen. Der Baum trägt alle Jahre. Recens. würde sie also in Rücksicht der Nr. XXV., welche er die Winter Venusbrust nennen würde, die Sommer Venusbrust nennen. Pelzreiser stehen den Liebhabern der Pomologie zu Diensten, wenn man sich in frankirten Briefen, nebst einer kleinen Beilage für den Gärtner, an die Verlagshandlung der Oekonom. Hefte wenden will.

228 IV. Nachtrag zu der Recension

4. Bd. S. 55 f. Sonderbar ist es doch, daß die beiden wichtigen Männer, Mayer in der Pom. Franc. und Miller in seinem Gärtner : Lexikon, die Stämmchen von Kernen aus wilden Holzapfeln zur Unterlage guter Sorten empfehlen, welches doch die ganz Neuern mißbilligen, oder doch nur auf sehr wenige Fälle einschränken. Sollten sie nicht auch Fälle gehabt haben, die für den Nutzen sprachen? So schreibt Hr. P. S. — und Recens. sollte meinen, der Nutzen wäre sichtbar an den alten Bäumen, die nun über hundert Jahre stehen.

5. Bd. S. 88; vergl. 1. Bd. S. 85. Das Stehlen der Obstbäume zu verhindern betr. Darüber steht im N. A. 1800. Nr. 159. S. 2054 ein vortreffliches Mittel und lautet also: „Um das Stehlen der Obstbäume zu verhindern, bringe man bei seiner Obrigkeit die Einrichtung in Vorschlag, welche im Erfurtischen Lande gar vortreffliche Dienste geleistet hat. „Die sämtlichen Ackerbesitzer ersetzen aus eignen Mitteln den Schaden, der in ihrer Flur von bösen Menschen angerichtet worden; wird aber der Thäter bekannt, so muß er nicht nur für diese, sondern auch für alle künftige Beschädigungen, und zwar so lange haften, bis wieder ein Feldfrevler ertappt wird.“ Widerspruch kann eine solche Einrichtung nicht erregen; denn man würde sich
das

dadurch verdächtig machen, und welche rechtliche Obrigkeit steht nicht lieber ehrlichen Leuten bei? dazu ist sie ja eben da —“

S. 155 heißt es: bereits in den Jahren 1756, 1764, 1772 waren die Bewohner Schlesiens zu wiederholten Malen durch königl. Circular: Verordnungen zum Anbau der Obstbäume aufgemuntert und befehligt worden. So ist auch schon 1757 zu Eisennach eine fürstl., Sächsische, Eisenachische Verordnung, die Pflanzung von Obstbäumen, auch wilder Stämme betreffend (Fol. 1757), erschienen. Und schon 1739 hat Sachsen, Coburg ein scharfes Mandat wider die Feldfrevel erlassen, und 1785 aufs Neue wieder ausgehen lassen *). — Am ersten aber Hessendarmstadt — 1718. S. T. D. G. 9. Bd. S. 366.

S. 223 wird vom rothen Stettiner gesagt, er sei roth genannt worden, weil man auch einen

*) Es steht abgedruckt in: Diplomatische Beiträge zur weisen Gesetzgebung 1c. I. Sammlung der wichtigsten neuern vaterländischen Gesetze. Coburg, 1790. 4. Von Christian Heinrich Ludwig Wilhelm Spiller von Mitterberg. Nr. IX. S. 27. — Also beinahe nach 50 Jahren bedurfte dieß Mandat einer Erneuerung, und zwar einer geschärftern.

230 IV. Nachtrag zu der Recension

einen gelben und weißen habe — die aber wohl nur der Aehnlichkeit wegen nach ihm genennet worden sind, und nicht ihres Ursprungs wegen — Billig fragt Recens. warum nicht? und behauptet: viel eher ihres Ursprungs wegen, d. h. weil sie auch aus Stettin verbreitet worden sind — als einer Aehnlichkeit wegen, sind sie so genennet worden. Und wenn es scheint, daß der Hr. H. diesen Apfel Stettin zuschreibt; so vergißt er, daß derselbe erst von Königsbergern in Franken, den ersten Obstbaulgärtnern der Vorzeit, vor 200 Jahren, dahin gebracht worden sei; daher die verschiedenen Namen desselben: Annaberger, Böttigheimer, Rostocker, Weinapfel, Künstler. Vor anderthalb hundert Jahren, ja nicht vor hundert Jahren, wußte man auf dem Lande noch nichts von Baumschulen; der Landmann nahm seine Bäume aus dem Walde, die theils aus der Wurzel, theils aus den Kernen aufgewachsen waren, deren Fleisch die Eichhörnchen oder Vögel gespeiset hatten, und pflanzte sie in seinen Gärten.

5. Bd. S. 196 und in den vorigen Bänden: in des Chr. Wilh. Const. von Wille Handbuch für Lustgärtner und Blumenfreunde. Nebst Zusätzen zu seinen vorigen Schriften. Halle, 1785, findet sich schon eine Nachricht
von

von geschälten Bäumen, und also 9 Jahre früher, als der L. D. G. herausgegeben worden ist. Seine Worte verdienen hier angeführt zu werden. Sie lauten S. 243: Zu des 6. Abschnitts erster Nummer. „So viel vom Schröpfen; man empfiehlt uns aber heut zu Tage einen viel härtern Proceß, um zu bewirken, daß bejahrte Obstbäume, besonders solche, welche sich gar nicht zum Tragen bequemen wollen, eine schöne, jugendliche und gleiche Rinde bekommen. Man soll zu diesem Endzwecke an einem der heißesten Sommertage (und zwar um die Zeit des längsten Tages) dem Baume seine ganze Rinde von der Krone an bis hinab zur Erde rein abschälen, und nicht etwa bloß die äußere Borke, sondern auch die unterste, oder den Bast, so daß man aufß blanke Holz kommt und keine Faser mehr von der Rinde oder dem Bast darüber liegt. Dabei soll man sich vorsehen, das eigentliche wahre Holz nicht zu verletzen, weil solche Flecke hernach noch nach Jahren sichtbar sind und leicht dörre werden. So bald die Abschälung geschehen ist, soll man alsbald etwas Schattengebendes vor den entblößten Stamm stellen, doch so, daß es ihn nicht unmittelbar berühre, sondern nur bloß den Sonnenschein von der Entblößung gänzlich abhalte. Hierauf schwißt ein gelber Saft aus dem Holze, welcher sich rings um den Stamm ansammelt

232 IV. Nachtrag zu der Recension

legt und dessen neue Rinde bildet, wobei man denn einige Male nachsehen muß, ob dieser Saft auch alle Stellen des nackten Stammes überzieht. Trifft man einen Fleck, welcher noch trocken ist, so muß man den Bart einer Vogelfeder in diesen Saft tauchen und die trockene Stelle damit überziehen. Hierauf ist weiter nichts nöthig, als daß man allen Druck und Verletzung, auch noch in den ersten Tagen die heiße Sonne und Kälte von der sich bildenden jungen Rinde abhält, worauf sie sich bald fest setzt, und der Baum in den folgenden Jahren allerdings fähiger wird, bessere Frucht zu tragen, weil hiezur die Gesundheit der Rinde das Meiste thun muß. — Hier hätten wir also auch den Beweis von dem Alter dieser Schälungs-Methode — denn Hr. von Wille hat sie selbst noch nicht versucht. Das zeigen die Worte: Man soll — Man empfiehlt uns — u. s. w. Der Ausdruck heut zu Tage zeigt offenbar, daß dieser Proceß, wie er ihn nennt — noch neu war. Hr. Diakonus Kldhner in Monstab bei Altenburg sagt a. a. O. S. 196: In der Gegend von Eisenberg ward es vor ungefähr 20 Jahren (also 1776; denn dieser Band des T. O. G. kam 1796 heraus, also noch 9 Jahre früher, als es Hr. von Wille drucken ließ) durch folgenden Zufall entdeckt. — Ein Knabe schälte aus Muth-

willen

wissen beim Viehhüten einen Baum, der nicht nur nicht verdarb, sondern reichlich trug.

Man findet aber schon in dem: gründlich informirten Gärtner von Joh. Baptista Pictorio, Nürnberg, 1729. S. 523, diese Nachricht, wie Hr. Klemm im T. O. G., 7. Bd. S. 531 angezeigt hat; der daselbst zugleich bemerkt, daß Hr. von Wilke das Nämliche in seiner: Anleitung zur Beförderung einer ergiebigen Baumzucht 2c. S. 271 2c. anführe.

Sechster Band. S. 193 steht ein Mittel, die Bäume fruchtbarer, und das Obst größer zu machen. Es heißt daselbst: „Um die Aeste herum, welche voller Blüthknospen waren, ungefähr $\frac{1}{4}$ Elle vom Hauptstamme, machte ich in die Schale bis aufs Holz hinein 2 parallel laufende Einschnitte, ungefähr eines starken Messers rückens breit von einander entfernt, und schälte die losgeschnittene Schale behutsam heraus, so daß nun ein weißer Ring sich um das Aestchen herum zeigte, der ganz ohne Schale war. Hierauf schlug ich Erde und Moos um die dergestalt verwundete Stelle, und umwickelte sie mit Baste, damit es nicht abfiel — im Frühjahr, da die Knospen ausbrechen wollten. — Die Früchte waren um $\frac{1}{4}$ größer; 3 — 8 Tage eher gelb: aber die Wülste — schlugen nicht aus.“

Sies

234 IV. Nachtrag zu der Recension

Siebenter Band. S. 5. Vogelkirschen — Unter den Vogelkirschen gibt es so vielerlei Sorten, daß wir in hundert Jahren mit ihrer Klassifikation und Beschreibung nicht auf's Reine kommen werden. In der kleinen Gegend, wo Recensent lebt, gibt es gewiß etliche 80erlei Sorten Vogelkirschen, unter denen sich einige ganz vorzüglich auszeichnen, und von Vielen so hoch, als die Herzkirschen geschätzt werden. Ueberhaupt wird aus der kleinen Gegend, wo Recensent lebt, aus Kirschen, wenn sie gerathen *), eine Summe von 150 bis 200 Thlr. gelöst. Recensent selbst verkauft allein alsdann für 16 bis 20 Thlr.

*) Wenn sie gerathen] — Heuer (dieses Jahr) bekommen wir keine Kirschen, sagte 1795 meine Nachbarin zu mir. — Warum nicht, fragte ich, die Bäume blühen ja so schön, daß sie nicht schöner blühen könnten; keine feuchte oder nasse Witterung verderbt die Blüthen; die Kirschen müssen gerathen. — Sie werden sehen, erwiederte sie, sie gerathen nicht; denn sie blühen in 2 Monaten (April und Mai). Ich gab mehrere Jahre darauf Acht, und ich muß sagen, meine Nachbarin hatte vollkommen Recht. Was mag hier die Ursache sein? Wahrscheinlich ist es eine physische, das heißt: eben weil sie im April schon zu blühen anfangen (eben weil gute, warme Witterung ist), so kommen im Mai noch kalte Nächte, die die Blüthen, oder auch die jungen Kirschen verderben.

d. Rec.

20 Thlr. dergleichen Vogelkirschen. Liebhabern stehen unter den bekannten Bedingnissen Pelzreiser zu Diensten. — S. 93. Ich glaube, die Ursache, daß man zweierlei graue Reinetten angibt, liegt nur in der Kultur (verschiedene Standörter wird es hernach erklärt). Recensent glaubt, es könne gar wohl die Unterlage diese Verschiedenheit hervorbringen. Beispiele davon stehen in den Oekonom. Heften.

S. 25. Taf. 2. Nr. 25. — Recens. besitzt gerade so eine Birn, wie die Venus-Brust, nur etwas kleiner, aber von angenehmen Geschmacke, weichem Fleische und vielen parfümischen Saft; sie reift zu Ende des Sommers, und hält sich, wie die allermeisten Sommerbirnen, nicht lange. Pelzreiser stehen unter bekannten Bedingungen Liebhabern zu Diensten. Sie kann also Sommer-Venusbrust genannt werden.

S. 56 schreibt Hr. Kirchspiel: Voigt Dühresten in Edellack in der Landschaft Süder-Diethmarschen in Dänemark, daß in verschiedenen Gärten schätzbare Obst-Sorten daselbst angetroffen würden, welche er weder in S. noch Christs Verzeichnissen angetroffen habe. Es wäre daher sehr zu wünschen, daß Hr. Dühresten uns recht bald,
wer

236 IV. Nachtrag zu der Recension

wenigstens mit den Namen dieser schätzbaren Sorten bekannt machte, und gefälligst Pelzreiser nach Teutschland sendete. Sollten Teutsche Pomologen (z. B. Hr. Kaufmann Klemm in Sangershausen) nicht dahin Gelegenheit wissen?

Eben so wünscht Recens. die Schlesiſchen Obst: Sorten — wenigstens den Namen nach, kennen zu lernen; so wie die 3 Astrakanischen Äpfel in Schweden (v. Bergius) T. D. S. 6. Bd. S. 182.

7. Bd. S. 214 steht die angenehme Nachricht, daß in den Klöstern um Jassy ein vortrefflicher Apfel mit Namen Doniniska, nach Hacquet's Reisen, anzutreffen sei. Recens. machte im Monat März 1804, S. 266, einige Mittel bekannt, um Pelzreiser davon zu erhalten. Er ſetzt auch noch eines hinzu: durch Reisende — und macht seinen Lesern die Freude, sie zu benachrichtigen, daß wir nun gewiß bald Pelzreiser von diesem vortrefflichen Apfel erhalten werden, da Herr Schmidt (gewesener Lehrer im Lehr: Institut des Hrn. Prof. Heinsius in Berlin) als Erzieher der beiden Söhne des Fürsten Alexander Mouroussi, jetzigen Hospodar's der Moldau, nach Jassy abgegangen ist. Seine Freunde, Bekannte und Anverwandte werden hiermit aufgefordert, ihm von diesem Apfel zu schreiben, um bei erster Gelegenheit Pelzreiser davon (und da

da dieß nicht der einzige gute, vortreffliche Apfel, die einzige vortreffliche Frucht sein wird, so könnten noch von andern Früchten Pelzreiser beigelegt werden, es versteht sich mit Namen) nach Teutschland zu schicken.

Achter Band. 6. Stck. S. 307. (Oekon. Hefte, 1804, S. 281, Mon. März). Hier kann auch noch eine Art Pflaumen aus Persien angeführt werden: „Ferner wächst hier (in Dialfa, einer kleinen Stadt, die eine Vorstadt von Sipahan zu sein scheint) eine Art Pflaumen, D u l o n genannt, welche viel größer und angenehmer im Geschmacke sind, als die übrigen —“

Schreibt Otter in seinen Reisen in die Türkei und nach Persien. Nürnberg, 1781. 1. Bd. S. 197.

Neunter Band. S. 329 wird von der Birn, Rakenkopf genannt, gesagt: „weil er außerhalb Henneberg nicht gedeihen will.“ O ja; er gedeiht im Hildburghausischen, Coburgischen, Würzburgischen, Bambergischen, Bayreuthischen u. so gut, wie im Hennebergischen. Ob Recensent gleich nicht die Geschichte der Wanderungen des Rakenkopfes anführen kann, so zweifelt er doch gar sehr, daß Henneberg sein Vaterland sei. Denn im Würzburgischen Orte M i s s b e r g — unweit Coburg, wird er in einer erstaunenden Menge

238 IV. Nachtrag zu der Recension

Menge erbaut. Eine besondere große Art derselben findet man in dem ritterschaftlichen Orte Altenstein in Franken.

Zehnter Band. 5. Stck. Der Inhalt ist in der Recens. nicht angezeigt, ist aber dieser: I. Abth. I. Naturgeschichte 2c. Nr. 5. Der Pfirschbaum (Fortsetzung.); S. 261. II. Apfelsorten. Nr. 50. Der gestreifte Sommer; Calville; S. 287. III. Pflaumen; Sorten. Nr. 12. Die Damascener Pflaume von Mangerou; S. 291. Nr. 15. Die grüne Weinpflaume; S. 296. IV. Abriskosen; Sorten. Nr. 5. Die Abriskose von Nancy; S. 299. V. Von den Haselnüssen. (Fortsetzung.); S. 305. II. Abth. I. Geschichte meiner Obstbaumpflanzung seit 20 Jahren: vom Hrn. Pf. Reidhard in Adelsmannsfelden. (Fortsetzung.); S. 310. II. Anfrage über einige Obst; Sorten aus den Zeiten Kaiser Karls des Großen; S. 320. III. Berichtigung einiger Französischen Ausdrücke, die Namen der Obst; Sorten betreffend; im L. D. G. S. 323.

Bei III. Birn; Sorten bemerkt Recens. noch einen Druckfehler, S. 214. LXI. Die Winter; Königsbirn. Franz. Roi d'Été für Roi d'hiver. Es ist unbegreiflich, wie ein solcher Druckfehler entstehen kann. Auf dem Kupfer steht bei Nr. XLIX.

XLIX. Der Prinzen; Apfel, da er Prinzessin; Apfel heißen soll.

Vierzehnter Band. S. 348. Die Brester Saftbirn. Recens. besitzt eine Birn, die dieser Brester Saftbirn vollkommen gleich ist, so wohl an der Form der Zeichnung, als in der Beschreibung der Frucht. Besonders trifft das ein: sie ist grob fleischig und von schlechtem Geschmacke — wahrscheinlich aus dem angeführten Grunde, weil man beim Abnehmen vom Baume den rechten Punkt nicht getroffen hat. Recens. wird nun besonders auf diese Birnen merken, da sie die Winter; Brester; Saftbirn — mit Recht genennet werden kann. Im Coburgischen, Hildburghausischen und den angrenzenden Orten heißt sie Eselsbirn; warum? habe ich noch nicht erfahren können. Liebhabern stehen unter den bekannten Bedingungen Pelzreiser zu Diensten.

Noch eine Bemerkung des Recensenten zum funfzehnten Bande. 6. Stck. S. 402. Mittel ic. Vergl. Oekonom. Hefte, Mon. Juli, 1804. S. 67.

Recens. hatte seit 20 Jahren die Pfirschen; und Aprikosen; Anzucht besonders geliebt und getrieben; als ihm aber vor 10 und 11, 12 Jahren sämtliche Stämmchen durch die Spätfröste
drei

240 IV. Nachtrag zu der Recension

drei Jahre nach einander umkamen, so gab er alle Lust dazu auf. Endlich, da er vor 10 Jahren im Herbst allerhand Bäumchen in die Töpfe (Aesche) setzte, fiel ihm ein, auch Pflaumenstämmchen mit zu setzen, und durchzuwintern — er wußte aber noch nicht, was er damit machen sollte. Im Frühjahr fiel ihm ein, Pfirschen und Abrikosen darauf zu kopuliren und in der Stube stehen zu lassen, bis die Spätfröste vorbei waren; und es geriethen alle Stämmchen; und seit jener Zeit hat er wieder große Lust dazu, und setzt alle Jahre eine Menge Pflaumenstämmchen um dieser Ursache willen.

Sechzehnter Band. Stopfer zu machen, S. 205, vom Hrn. Hofgärtner Schaidler in Geroburg in Oberschlesien: „Ich wähle im Garten einen Ort aus, wo die Sonne stark hinscheint. Diesen lasse ich sodann einen und einen halben Fuß tief ausgraben, und gute lockere Mistbeeterde hinein thun. Hierauf nehme ich diejenigen Reiser von Quitten; und Johannisstämmchen, die ich über dem Okulir-Auge abschneiden muß, und die sonst weggeworfen werden, und lege sie einen Tag ins Wasser, schneide sie $1\frac{1}{2}$ Fuß lang, und stecke sie in das zubereitete Beet, aber mit einem Holze, damit sich die unterste Rinde nicht abstößt. Die, welche die

Stärke

Stärke eines Fingers haben, schlagen am besten Wurzel, die schwächern nicht so gut.

Nach dem Einsetzen gebe ich meinen Reisern von der Mittagsseite her mit einer Strohmatte Schatten, so lange der Sommer dauert, und halte sie beständig feucht. Hinter ihnen lasse ich der Luft Durchzug; sind aber trübe Tage, so nehme ich die Strohmatte weg. — Sie bleiben im folgenden Jahre bis in den Herbst stehen. Die Schnittlinge müssen oben und unten mit Baumwachs verschmiert werden. —

Eine andere Art, S. 206: Macht ein mäßig warmes Mistbeet, umsetzet es mit Brettern, thut eben so hoch Erde hinein, und legt Papierfenster mit Oel getränkt darauf. In dieses Mistbeet setzt man die Stopflinge, und gibt ihnen gegen die Mittagsseite immer sehr viel Luft. Wenn sie ein Jahr in diesem Beete gestanden haben, so läßt man die Fenster weg.

Stiebzehnter Band. 5. Stck. S. 141, (Vergl. Oekonom. Hefte, Mon. Septbr. 1804. S. 220.) wird von dem Englischen Obstpflücker geredet, wobei Recens. anführte, daß er seinen Deutschen Obstpflücker empfehle. Im 6. Stücke des allgemeinen deutschen (warum nicht mehr teutschen?) Garten: Magazins, 1804, steht Nr. 7 der Thüringische Fruchtbrecher. Vielleicht 25. Bd. 3. Hest. D. soll

242 IV. Nachtrag zu der Recension

soll dieser Ersatz des Englischen Obstpfücker's sein. Da Recens. diese Nachricht nur aus dem N. A. 2. Bd. Nr. 243. S. 3182, kennt, so kann er nicht angeben, ob dieser Thüringische Fruchtbescher mit des Recens. Teutschem Obstpfücker einerlei, oder davon verschieden sei. Inzwischen wollte dieß Recens. hier bemerken, damit die Pomologen sich nun einen von beiden wählen können *).

Neunzehnter Band. 1. Stck. S. 18. II. heißt es: Wein: Sorten; wie im XVII. Bd. 5. und 6. Stck. XIX. Bd. 2. 3. 4. und 5. Stck. da doch nicht von Wein: Sorten: von Champagner, Franz:, Rhein:, Stein: und Leisten: Wein — u. s. w. die Rede ist, sondern von Weintrauben: Sorten. Solche Sprachunrichtigkeiten sollten durchaus in einem solchen klassischen Werke, wie der Teutsche Obstgärtner ist, vermieden werden. Eben diesen Fehler begeht Hr. Kaufmann Corthum in Zerbst im N. A. und in seinem Kataloge, wenn er Wein: Sorten — schreibt.

In dem 18. 19. und 20. Bande kommt ein Hr. Beyer vor, der E. M. Beyer heißt, und ein

*) Dieser Fränkische Obstpfücker ist beschrieben und abgebildet in den Oekonom. Hefen, 1805, Juli, S. 64 f. d. Ned.

ein andermal M. — Beyer. Beide sind verschieden, und hätten auch verschieden angegeben werden sollen. Sonst kann man beide leicht mit einander verwechseln.

S. 92. Besondere Gedanken 2c. von Hrn. Parmentier — ist aus den Oekonom. Hefen, 6. Bd. S. 424, genommen.

2. Stck. S. 108. Sagt Hr. Krüger: Ein Instrument zum Abtragen des Mooses fehlt mir noch; indeß will ich nächstens eins nach meinen Gedanken fertigen lassen, und, wenn es der Hoffnung entspricht, solches auch dem Z. D. G. mittheilen.

Recens. hat bis zum XXII. Bd. 4. Stck. nichts davon gelesen; und glaubt, weil der Z. D. G. aufhört, es wird, wenn es nicht im 5. oder 6. Stücker steht, gar nicht geschehen; daher will er sein Instrument, womit er das Moos von Bäumen weggebracht hat, hier bekannt machen. Er ließ sich nämlich eine Scharre machen — wie die Schornsteinfeger oder Becker haben, womit jene den Unrath im Schornstein ab-, und diese den Teig in dem Backtroge zusammen scharren — nur etwas größer, und steckte einen Stiel in die Röhre, und damit reinigt er bei regnerischem und nebligtem Wetter seine Bäume nun gar schön.

3. Stck. S. 134. IV. Birn: Sorten. Heißt es Nr. CII.: Die doppeltragende große

244 IV. Nachtrag zu der Recension

Muskateller: Birn (Muskatelflerbirn — ist f — ein Druckfehler) — daß dieß Sprachwidrig sei, ist schon oben bemerkt worden, und Recens. muß dieß zu S. 310 der Oekonomischen Hefte, Monat Oktober, 1804, bemerken, wo es zu erinnern übersehen worden ist. Die Stelle S. 315: „Die drei Mal blühende und zwei Mal tragende Zappfenbirn —“ ist aus dem Original — genommen, und Recens. wollte daran nichts ändern.

Im 5. Stck. S. 246 Z. 4 steht Humelsbirn, für Hamelsbirn, weil sie im T. O. G. angeführt sein soll; diese auch, aber nicht jene, daselbst angeführt ist: Nr. 12 im 2. Bande 4. Stücke.

Wenn S. 247 zu 16) Salviani — gesagt wird — dieser Birnname sei bei wenigen bekannt; so ist dieß unrichtig; dieser Name wird der doppelt tragenden Birn (wie der T. O. G. sich ausdrückt) beigelegt.

In einem Stücke des T. O. G., das Recensent gerade jetzt nicht finden kann, äußerte Hr. P. G., daß wohl für Amiral — Admiral, und noch besser Imperial gesetzt sein müsse. Unsere Deutsche Admiral: Birn heißt Franz. Poir d'Amiral — ohne d nach A — und Imperial — ist viel zu gewagt, als daß man es annehmen könnte.

* * *

Zum

Zum Schluß noch Etwas über

Mayer's Pomona Franconica.

Hr. P. Siedler citirt diese Pom. Francon. immer unter dem Namen: vom Hrn. Hofgärtner Mayer, und glaubt, alle Bemerkungen seien von ihm, als einem Praktiker, scheint aber nicht zu wissen, daß dieses Werk cum grano salis zu citiren sei, weil

Abt. Jakob Penzel, Abbe zu Krautau, unter der Direktion des Hofraths Gilson, den größten Theil der Pom. Francon. zu Würzburg ausgearbeitet hat.

Vergl. hiermit, Stumpfs Grundsätze der Deutschen Landwirthschaft für Prediger. Jena, 1790. S. 30.

* * *

Daß eine Menge Druckfehler in diesen 22 Bänden des L. O. G. angetroffen werden, ist theils aus den vielen angeführten ersichtlich, theils gibt es noch viele, die Recens. übersehen hatte. Nur einige davon: 1. Bd. S. 173 Z. 9. Fig. 143. — Die Zahl 143 ist nicht zu finden. Es sind überhaupt nur 12 Fig.

4. Bd. 1. Stck. steht in der Inhaltsanzeige: III. Beschreibung eines Pfirschen: Gartens, S. 60 — die gar nicht zu finden ist. Wahrscheinlich ist es die Beschreibung, die im 2. Stck. S. 148

vor:

246 IV. Nachtrag zu der Recension

vorkommt, und hat erst in dieses Stück kommen sollen; mußte aber wegen der Ankündigung des pomologischen Cabinets wegbleiben.

S. VIII. des Anzeigers steht bei der Englischen Baumsäge, welche Hr. Handelsgärtner Gottshold in Arnstadt verkauft, kein Preis. Wenn Recens. sich recht erinnert, so ist der Preis einer solchen Englischen Baumsäge 48 Kreuzer.

Eben da Recens. dieses überliest, fällt ihm der 7. Bd., S. 146, in die Hände, wo nur 8 Gr., also nur 36 Kreuzer angegeben sind. Oder sind es zweierlei Baumsägen?

Auch haben sich mehrere Druckfehler *) in die Recens. des T. D. G. in den Oekonom. Heften eingeschlichen, daß Recensent sich verpflichtet hält, einige derselben hier zu verbessern.

Bd. 22. S. 257, Z. 15, nach Voigtlande, setze hinzu: der Erfinder des Kopulirens der Bäume.

— S. 280, Z. 8 v. u. — im Hildburghausischen lies in Hildburghausen.

— S. 280, Z. 9 und 10 v. u., statt doppelt tragenden Birn, l. dopp. trag. Birnbaum.

— S. 282, Z. 10, st. Sommerbirn l. Sommerblüthbirn.

Bd.

*) Oder vielmehr meistens Theils, wie man bemerkt wird, Schreibfehler.

Bd. 22. S. 367, Z. 7 v. u., st. Zuckerbirn l. Zwies-
belbirn.

— S. 370, Z. 4, st. Gelbapfel l. Gehlapfel.

— S. 410, Z. 2, st. Königshafen l. Königshofen.

— S. 422, Z. 11, st. Oberpfarrer l. Pfarrer.

— S. 423, Z. 8, nach Ausdruck, setze: Som-
merseite.

— S. 525, Z. 4 v. u., st. 2 Gr. l. 2 Gr. das
Stück.

V.

Noten ohne Text, über allerlei Gegenstände
in der Oekonomie *).

Drittes Stück.

Bienen

Schwärmen ohne Dronen, den 1. und 3. Juni
1804, und beißen auch wohl in der Mitte dieses
Monats ihre Dronen ab. — Künstliche Ver-
handlung der Bienen schadet öfters mehr, als sie
nützt; und gibt weniger Schwärme. — Bienen
fliegen auch auf den rothen Kopfstee, welches
Christ

*) Vergl. das Juli-Stück von diesem Jahre.

d. Red.

Christ und Andere läugnen. Und ich behaupte es, Trotz Christ und Andern, weil ich sie mehrere Tage nach einander auf meinem Kopf; Klee angetroffen habe, wie sie an den Blumen derselben eine Zeit lang saßen. Ich habe es Christ und Andern selbst nachgesagt und behauptet; seit dem 6. Juli 1805 aber nicht mehr. Gehen Sie doch nur auf die Kleeäcker, meine Herren Bienekter, und Sie werden Bienen daselbst finden. —

Bienen zum Schwärmen zu bringen, soll wohl heißen: Bienen zum Schwärmen Anlaß geben — und dieß geschieht, wenn man im Frühlinge ohne Noth füttert, und beim Schneiden der Bienen (Neusen, Zeideln) unten nicht zu viel wegschneidet; und dieses Schneiden früher anfängt, als die Haselnußkätzchen hervorkommen.

Bienenstich zu heilen,

habe ich nassen Lehm für das beste schmerzstillende und geschwulstheilende Mittel selbst erprobt. Es gibt aber mehrere Mittel, als: Lavendel, Rosmarin, oder Spicköl, eau de Levante — u. dergl., die von Andern empfohlen werden. Wurster empfiehlt alles Kühlende — aber es muß alsbald angewendet werden.

Bienenstich an den Händen zu vermeiden,

möchte wohl besser so heißen: machen, daß einen die Bienen an die bloßen Hände nicht stechen; und dieß geschieht, wenn man
1) die Hände stark mit Bermuth reibt; oder
2) die Hände in Urin wäscht.

Dronenzellen.

In den Dronenzellen sollen die Bienen keinen Honig ansehen, ohne dieselben noch ein Mal verkleinert zu haben. Das Gegentheil zeigte sich bei mir 1798 und 1799, wo mehrere Dronenzellen, ohne verkleinert zu sein, voll Honig waren.

Wildpret.

Das Wildpret wird jetzt überall zu sehr gehgt; und thut doch so großen Schaden. Die Hirsche, Thiere und Rehe mit ihren Böcken fressen den Weizen ab, — und gehen dann über die Grenze. Diese mit den wilden Schweinen wühlen die Kartoffeln aus der Erde, und verzehren sie. Im Frühjahre wittern die Rehe und Rehböcke den jungen Esper und fressen in einer Nacht ganze Strecken ab — und damit die Hoffnung des Landmanns zu frühem Futter. Die Hasen hauen alljährlich so viel tausend Pflanzen ab, daß man darüber ärgerlich wird. Ein Recensent
in

in der neuen allgemeinen Deutschen Bibliothek 87. Band, S. 181, wünscht, daß es dem Landmanne erlaubt sein sollte, die wilden Schweine und Hirsche todt schlagen zu dürfen, weil er bei der Behörde selten Gehör finde, wie er selbst erfahren habe. — Wilde Schweine und Hirsche — todt zu schlagen — wird wohl keine Regierung Bedenken finden, zu erlauben.

Sperlinge

werden von den Unkundigen in Schutz genommen — und ihnen Apologien geschrieben, und gegen die polizeimäßige Ablieferung der Sperlingsköpfe geefert, weil sie im Frühjahr so viele Millionen Raupen fräßen, und ihren Jungen zum Futter brächten. Ersteres ist ganz unrichtig; und letzteres dahin zu verstehen, daß sie für ihre Jungen nur so lange Raupen (Käfer und anderes Geschmeiß) füttern, als sie noch im Neste sitzen, und ihr Magen noch keine Körner vertragen kann. So bald sie aber ausgeflogen sind, werden sie mit Körnern gefüttert. Die Sperlinge sind aber durchaus schädliche Vögel; sie fressen nicht nur Körner, sondern auch Käfer (im Mai), Kirschen, Weichseln und Amsmern — ja sogar Fleisch.

Brand

Brand in dem Weizen.

Alle Mittel gegen den Brand im Weizen haben bis heute nichts geholfen; ein Beweis, daß man die Ursache seiner Entstehung noch nicht kennt. Doch hat der Weizen mit Granen — wenig oder gar keinen Brand; aber die Spreu ist nicht so gut für das Vieh, das auch das Stroh nicht so gern frißt, als das vom Weizen ohne Granen.

Nordseite,

nämlich bei Bienenständen — haben Einige, als neu erfunden, empfohlen; — ist aber schon alt; und besonders in solchen Gegenden, wo der Nordwinde weniger sein sollen, als in andern Gegenden. Andere haben sie geradezu verworfen; noch Andere mit der Einschränkung beibehalten, wenn sie von der Sonne im Rücken nicht beschienen werden. — Aber im Winter scheint die Sonne ja nicht viel; und wenn sie scheint, nicht warm — wozu also solche Einschränkungen? Nicht alles Neue ist zu loben, nicht alles Alte zu verworfen; diesem nicht ungeprüft Beifall geben, und jenes verachten. Prüfen ist das beste.

Nothschwärme

der Bienen, sollen allein zuweilen zwei und mehrere Weiselinnen haben, wie man gewöhnlich glaubt.

glaubt. Ich habe aber die Erfahrung mehrerer Jahre vor mir, besonders 1796, 1798, 1799 und 1801, wo die Nichtnothschwärme — drei und vier Weiselinnen hatten.

Witterungspropheten taugen nichts.

Ja wohl taugen sie nichts. Das Jahr 1802 bestätigt dieß gegen einen neuern Witterungspropheten in dem Buche: Abhandlung von der vortheilhaften Abwechselung der Getreidearten &c. von Mehler. Prag und Dresden, 1802, wo sich S. 98 eine astronomische Witterungsvorhersagung befindet, indem S. 104, §. 3 es heißt: Die sehr nassen Jahre treffen ein — 1) 1798, 2) 1799, 3) 1800, 4) 1802. Wer auch die vorigen nicht als unwahr bemerkt hätte, der würde aus dem Jahre 1802 die äußerst dürre Witterung sich noch erinnern, und die astronomischen Witterungsvorhersagungen verwerfen. §. 4. 1805 und 1806 sollen äußerst unfruchtbare Jahre sein. Gott gebe, daß 1806 eben so fruchtbar sei, als 1805.

Flugloch der Bienen

wird von den meisten neuern Bieneckern unten empfohlen, wahrscheinlich, weil's etwas Neues sein soll. Wenn aber das Flugloch etwas tiefer als die Mitte steht, wo die Bienen also beinahe
gleich

gleich weit in die Höhe und in die Tiefe haben; so möchte das allen andern vorzuziehen sein. Wenigstens sind meine Erdcke, die dieses Flugloch haben, alle Mal besser, als die, die das Flugloch unten haben. Auch habe ich bei meinem Nachbar, der gern alles ungeprüft gleich nachmacht, diese Erfahrung gemacht.

Saaten abhüten.

Dieß geschieht mit den Schafen. Einige verworfen dieß ohne alle Einschränkung; Andere — mit einiger Einschränkung. Nach Andern soll es auf die Beschaffenheit der mehr oder minder fruchtbaren Feldgegenden ankommen. — Aber die Schafe verderben mit ihrem spitzigen Fuße die Wurzel, wenn das Erdreich weich ist, und ziehen die Getreidepflanze aus, wenigstens locker. Ist das Erdreich gefroren, so greift der scharfe Zahn des Schafes so tief, als er kann, und beißt die Herzchen der Saat aus — oder noch richtiger — die Saat von der Erde weg. Es ist zu bewundern, daß noch Niemand erwogen hat, daß der Nutzen des Abhütens gegen den Schaden gar nicht in Vergleichung kommen könne.

Dorf: Polizei.

Die Dorf: Polizei bedarf in allen Gegenden Deutschlands eine große Verbesserung. Aber, welches

ches ist der Maßstab, mit welchem erst gemessen werden muß, wie groß die physische und moralische Verderbniß des Landvolks werden müsse, ehe die dazu verordnete Behörde weise Vorkehrungen treffen wird? Gewöhnlich ist die Dorf: Polizei in den Händen der Amtsschultheisten (im Sächsischen Richter — in Franken Heimbürgen). Diese sind selbst Bauern, und verstehen als solche — nichts von der Polizei, und Vieles — oder Alles? hängt von ihrer Willkühr ab. Als Bauer — hackt kein Rabe dem Andern die Augen aus — er fühlt sich besonders Mensch, und muß öfters sagen: homo sum etc. — Er hat Brüder, Schwäger, Gevattern, Vettern — die er nicht strafen will; wie kann er die Andern strafen? Kurz, die Dorf: Polizei ist äußerst schlecht, und bedarf einer wohlthätigen Reform.

Oekonomische Marktschreier.

— Was? Marktschreier in der Oekonomie solls geben? O ja! sogar viele, — in Süden und Norden, in Osten und Westen findet man sie. Und was thun sie? Sie schreien ihre Wirthschaft und Wirthschaftsbehandlung eine Zeit lang über andere aus — selbst bei dem Schaden, den sie dabei erleiden, um nur vor der Welt als große, denkende Oekonomen zu erscheinen.

Echte

Echte Sorten

— nämlich vom Obst, will Jeder haben. Christ, Diel, Sticker und Andere. Woher aber wollen sie es beweisen, daß sie, gerade sie, die echten Sorten haben, da die Unterlage des Pelzreises einen großen Einfluß auf dasselbe hat? Erst muß bestimmt werden — das ist die echte Sorte — und diese muß auf N. gepelzt, kopulirt oder okulirt — werden, wenn die nämliche Sorte — von Größe, Farbe, Geschmack und Zeitigung hervorgebracht werden soll. So lange aber dieß nicht geschieht; so bald die Perlbirn auf den Isambert, der rothe Erdbeerapfel auf den Borsdorfer gepfropft wird, so ist nicht mehr die echte Perlbirn, der echte Erdbeerapfel zu erwarten: die Unterlage trägt das Ihrige auch dazu bei.

Anglomanie.

Das Wort Anglomanie kann mehrere Auslegungen zulassen; hier bedeutet es die Sucht, die Englische Landwirthschaft auf Deutschen Boden zu verpflanzen. Man streitet darüber, ob es gut sei, dieselbe auf Deutschen Grund und Boden zu verpflanzen. Natürlich fallen die Meinungen darüber — pro und contra — aus — schon nach dem bekannten Sprichworte: Viel Köpfe, viel Sinne. Dann aber auch, weil der Streitpunkt (Punctum Litis in der Juristik; Status Con-

Controversiae — in der Logik —) „was denn eigentlich unter Englicher Landwirthschaft zu verstehen sei,“ noch nicht festgesetzt ist. Wie aber aller Streit, wenn er mit Vernunft und aus Liebe zur Wahrheit geführt wird, zum Bau des Tempels der Wahrheit nicht bloß Brocken, sondern auch große Steine und Säulen herbei führt; so wird dieser Streit unter obiger Voraussetzung gewiß auch das Reich ökonomischer Wahrheiten ausbreiten. Nur Mäßigung — nicht Spott und nicht Anzüglichkeiten — muß die Feder des Gelehrten und des praktischen ungelehrten Oekonomen führen.

Uberglaube.

— Der Uberglaube ist überall: in der Wohnstube der Frau geheimen Räthin, wie in der Stube der Hirtenfrau; er ist in dem Viehstalle und beim Krankenbette; am Altare und beim Taufsteine — und wer weiß, wo noch sonst! Wo noch sonst? Im Garten — beim Pelzen. Zuerst läßt er kein Reis schneiden, sondern brechen; dann aber bricht ers nicht eher, als Mariä Verkündigung (den 25. März) — Andere im zunehmenden Monde. Er läßt endlich keine Hippe dazu kommen, sondern verordnet, daß das Brotmesser die Stelle der Hippe vertreten müsse, weil die Pelzreißer davon 1) vorzüglich bekleben, und 2) der

2) der Baum bald wieder heil würde, und 3) weil er bald trüge. Fragt man nach den Gründen, so antwortet er: weil das liebe Brot mit dem Messer geschnitten wird!

Seltene Bäume.

— Es ist von einem Zwetschen; und von zwei Hohlunderbäumen die Rede; die sind also nicht selten. Das Wort selten muß also auf die Dicke unserer Bäume gehen — nämlich der Zwetschenbaum hatte 1 Schuh hoch von der Erde 2 Ellen im Umkreis; die zwei Hohlunderbäume hatten eine Höhe von 18 Schuhen, und einen Umkreis von $1\frac{1}{2}$ Elle. Das sind doch in der That seltene Bäume; Bäume, die selten angetroffen werden.

Geographie der Gewächse.

Eine vollständige Geographie der Gewächse haben wir noch nicht; werden sie auch so bald noch nicht erhalten, da es äußerst schwer ist, eine solche zu schreiben. Ich will daher mein Scherflein dazu hier niederlegen.

Süßholz.

Das Süßholz, Glyeyrrhiza, wächst — bis nach Astrachan auf beiden Seiten des Stroms *) —
in

*) der Wolga, im Alterthume Araxis.

b. Red.

in den Büschen sehr häufig und dick, und wirft allhier seine Stengel über halb Manns hoch, dessen Same in langen Schalen, als schwarze Wicken sich befindet. Dergleichen findet man auch in Meden auf allen Wiesen, und sonderlich an dem Flusse Araxis, deren Wurzel armsdick ist, und geben einen zarteren Saft, als bei uns.

Griechisches Heu, *Foenum Graecum*, auch Bockshorn, ist den Persern neben Linjen und Wicken gar gemein, und es werden damit ganze Aecker besäet. Es ist der Ochsen und Rühе, sonderlich der Büffel bestes Futter; sie werden auch damit gemästet; denn wenn es noch grün ist, wird es theils abgemähet, theils gedörret, und als Heu verfüttert. Der Same heißt bei ihnen Schembebile.

- Lucerne.

Die Perser haben eine Art Gras, welches sie Gontscheh nennen. Es wird aus Samen erzeugt, wächst über anderthalb Ellen hoch, hat blätter, wie Klee und trägt blaue Blumen. Wenn es blühet, wird es zum ersten Male, und über 8 Wochen (soll wohl heißen 4 Wochen) zum andern Male abgemähet.

Olear's Moskowitz. und Pers. Reisebeschreibung, S. 367, 368.

Dünger

Düngesalz,

oder der sogenannte Pfannenstein beim Salzsieden, gilt zwar als Dünger; allein nur bei nassem oder wenigstens bei feuchter Witterung; bei anhaltendem Sonnenscheine ist er sehr schädlich, wie ich 1800 an meinem Klee erfahren habe. Auch geht er nicht über die Düngetraft des Gypses — eben wie man nämlich das Düngesalz mit Erde vermischt erhält, wie ich 1798 und 1799 mehrere Proben auf verschiedenen Feldern auf Klee gemacht habe. Im Jahr 1800 stand der Klee mit Gyps gestreut wenigstens mittelmäßig, da er mit Düngesalz, oder Salzbdzig, auch Pfannenstein genannt, beinahe völlig verbrannt war.

Unforstmäßige Forstwissenschaft.

In den Oekonomischen Hesten sind mehrere Fälle von einer unforstmäßigen Forstwissenschaft angeführt worden; und sie könnten mit vielen vermehrt werden, wenn es nothwendig wäre. Wo sollten denn auch manche Jäger, die sich lieber Förster nennen lassen, die Forstwissenschaft gelernt haben, da sie vom Anfange an mit der Flinte oder Büchse tagtäglich die Forste durchgehen müssen, um Holzrevier zu pfänden, und im Herbst die Jagd exerziren? Haben sie das Glück, Büchsenspanner zu werden, so fehlt ihnen die Gelegenheit, die Forstwissenschaft zu studiren, eben

so sehr, als vorher, wenn sie anders verstehen, Forstwissenschaft zu studieren. Kommen sie in Dienste als Förster — so haben sie keine Forstwissenschaft — und ihre Lehrbursche erhalten auch keine von ihnen. Daher die fortdauernde unforstmäßige Forstwissenschaft der Förster in manchen Landen.

Widersprüche.

Widersprüche gibt es in allen Wissenschaften, wenn man damit sagen will, daß dieser so, und ein Anderer anders über eine und dieselbe Materie, Dogma, Satz u. s. w. denkt. Wie ist dieß aber anders möglich, da jede Sache mehr als eine Ansicht hat? da die Kenntnisse und Beurtheilungskraft Verschiedener verschieden sind? Sollte man deswegen das Kind mit dem Bade ausschütten, und die Sache ganz läugen? wer getraute sich dieses zu thun, ohne sich lächerlich zu machen?

Mittagswind.

Ein anhaltender schädlicher Mittagswind soll die Ursache der rothen Lohe, einer Art Mehlthau, sein, wovon der Hopfen verderbe, daß man keine Hopfenhäupter ernten könne; allein mehrere Jahre und besonders die Jahre 1802 und 1805 widerslegen diese Meinung. Denn da wüthete kein
Mitt

über allerlei Gegenstände in der Dekon. 261

Mittagswind, besonders 1805, sondern meistens West-, Nord- und Morgenwinde.

Vorsäen und unterackern,

das thun viele Dekonomen mit Nutzen; es ist aber nicht alle Jahre, auch nicht auf allen Ackern, am allerwenigsten in allen Gegenden zu empfehlen. Ich selbst säe auf kaltem Mehl meine Winterfaat vor und ackere sie unter. Auf schwarzem Feld aber und auf Mödel säe ich oben auf und ege es unter. Es lassen sich hier durch: aus keine allgemeinen Regeln geben, weil gar sehr vieles auf das Lokale ankommt.

Schweinen

soll das Wasser schädlich sein, worin die Erdäpfel gekocht worden sind. Versteht man das Wasser — allein — so habe ich damit keine Probe gemacht; sehe auch nicht ein, was das Wasser den Schweinen gegeben nutzen sollte. Das Wasser, worin Erdäpfel in meiner Dekonomie gekocht werden, wird nicht weggeschüttet, sondern in einen Bottich gegossen, worein das Spüllicht kommt, woraus denn alle Mal 6, 8 — Kannen genommen, mit saurer Milch und gekochten Erdäpfeln vermischt, jedem Schweine seine Portion gegeben wird; und ich habe noch nicht das mindeste Schädliche gedachten Wassers gefunden.

Saure

Saure Milch

den Hühnern zum Saufen gegeben, macht sie nach und nach fett, so daß eine Henne von 3, 4 Jahren ein wahrer Leckerbissen ist.

Kopulir: Bänder.

Die wohlfeilsten Kopulir: Bänder scheinen freilich die papiernen zu sein; sie sind es aber nicht. Ich bediene mich seit 17 Jahren der schmalen leinenen Bänder, wie sie in Henne's Buch angegeben sind; und habe noch immer die nämlichen. Im Frühjahr wasche ich sie wieder aus, und brauche sie abermals zum Kopuliren junger Obststämmchen — und sie halten noch 17 Jahre aus.

Unvernünftige Gesetze.

Man sollte es kaum glauben, und doch ist es Wahrheit, daß man dergleichen antrifft. Es gibt z. B. viele Mäuse im Felde — man befiehlt, die sie fangenden Vögel nicht zu schießen; man befiehlt, die Katzen, die ins Feld laufen, nicht zu schießen; — aber Füchse, die zehn Mal besser mausen, als die Katzen, zu schießen, und die Jungen im Baue auszunehmen, wird befohlen, und belohnt —

Eisenz

Eisen: Vitriol

soll das beste Mittel gegen den Brand im Weizen sein. Das Pfund Vitriol soll man mit 6 Berliner Quart Wasser auflösen, und auf jedes Pfund Getreide, was man einnässen will, ein Loth Vitriol nehmen. Die bisherigen bekannten Mittel haben leider! nichts geholfen; vielleicht daher, daß man die Ursache des Entstehens nicht wußte. Die Ursachen des Brandes im Weizen sind nach verschiedenen Zufällen natürlich auch verschieden. Hier ist ein kleines Verzeichniß davon: Nässe während der Blüthezeit; Unvollkommenheit des Saatkorns; Erhitzung eingekalkten Weizens; kalte Nässe zur Zeit, wo die Aehre in der Blattscheide sich entwickelt; eine schwächliche Wurzel; ein Insekt; schlechter im Mehl verdorbener Same; die Hitze zur Zeit, da das Korn in der Milch steht; allzu starke Düngung — und noch viele andere —

Zusätze geben.

Zu vielen Schriften können viele Zusätze gegeben werden; denn vier Augen sehen immer mehr denn zwei. Auch zu den Oekonomischen Heften, z. B. Monat April, 1805, Nr. VII.

S.

S. 370, kann ich aus dem T. D. G. selbst noch einige Zusätze geben.

1) Von der Winter: Königsbirn sagt Hr. P. Sieckler, 10. Thl. S. 216 f. des T. D. G.:

„Dühamel beschreibt eine Royale d'hiver, die viele Eigenschaften mit der unsrigen hat, aber viel besser sein soll, als ich von unserer habe sagen können. Es könnte aber doch sein, daß der Einfluß des Klimas von Frankreich auf diese Fruchtart (warum nur auf diese Fruchtart, und nicht auch auf andere Fruchtarten?) eine höhere Güte habe bewirken können.“

2) S. 220 das. heißt es:

„Es ist Knoops Prinzessin:Apfel, der aber bei uns edler wird.“

3) Zu S. 280, Juni, 1804:

„Der Dr. Klinghammer, der sich durch nützliche Anpflanzung der Zwergkirsche verdient machte —“ (Ist nämlich ein geborner Ostheimer, dessen (aus Italien mit gebrachte) Zwergkirsche nun die Ostheimer Kirsche genannt wird.)

Siehe von Schultes histor. statist. Besch. der gefürsteten Grafschaft Henneberg. Mit Urk. 2. Bd. S. 43. Hildburghausen, bei Hanisch's Wittwe, 1802. 4.

Erlaubte Mittel gegen den schädlichen
Wildfraß.

Diese werden freilich jetzt häufiger gewünscht, als sonst, weil überall das Wild wieder sehr stark gehegt wird. Auf's Neue wünscht dieselben ein Recensent der allg. Neuen d. B. 87. Bd. S. 173. Dergleichen gibt es mehrere. Ehe ich sie aber anführe, wird es mir erlaubt sein, a) zu fragen: ob es auch einen unschädlichen Wilds fraß gebe, da der Recens. vom schädlichen redet; und b) zu sagen: daß nicht bloß der Wilds fraß schädlich sei, sondern daß auch das Wild vieles Getreide in Grund und Boden, besonders im Herbst, bei nasser Witterung, trete. Daher theile ich die Mittel gegen das Wild ein, 1) in Herbstmittel; 2) in Frühlings- und Sommermittel.

1) Herbstmittel.

Man muß wachen — dazu Schäferhunde mit Kreuzen am Halse nehmen; Feuer anzünden — in ein Nachtwächterhorn blasen. Sobald Schnee liegt, ist der Schade bei weitem nicht so beträchtlich. Als Referent vor 6 Jahren über Meiningen, Römhild, Rodach, Coburg, Gleusen, Bamberg reisete, hörte er in Rodach die meisten Klagen. Man versicherte mir, daß der Stadtrath manches Jahr gegen 40 Fl. Fr. für

für seine Bürger Wildswachtgelder bezahle. Als ich frühmorgens (den 11. Oktober) abreisete und auf der Höhe des Fuchsberges war, sahe ich eine Menge Wildsfeuer am Holze rechter Hand.

2) Frühlingsmittel.

Wie die Herbstmittel — Einige Sommermittel können auch angewendet werden.

Sommermittel.

1) Federlappen — um die Aecker gezogen — dieß thut aber nur bei kleinen Gütern gut; wie viel müßte man sonst Federlappen haben! Gewöhnlich schneiden auch die Jäger die Federlappen entzwei, wenn sie dahin kommen, ob es gleich nicht verboten ist, sie zu stellen.

2) Arme machen um ihren Acker einen Faden mit Lumpen; stellen auch wohl einen so genannten Pöpel hinein. —

3) Da das Wildpret dem Weißen so nachgeht, so säe man granigen Weißen aus, dem es nicht so nachgeht. Freilich gibt dieser nicht so viel, als der ungranige; auch ist Spreu und Stroh nicht so gut. Aber den Wildsraß abgerechnet, bleibt doch so viel, als bei dem ungranigen.

4) Aus einem alten Buche: Jäger: Praktika — soll der Titel gewesen sein, denn Titelblatt und

Über allerlei Gegenstände in der Dekon. 267

und Vorrede fehlen, habe ich mir folgendes Mittel in mein Manual eingetragen:

1 Pfund altes, riechendes Talg: oder Unschlitt, das beste soll sein von einem Hirsch	12 Kr.
$\frac{1}{2}$ Pfund altes, riechendes Schmeer von Schweinen	12 Kr.
$\frac{1}{2}$ Pfund zerstoßenes Schießpulver	30 Kr.
$\frac{1}{2}$ Loth Teufelsdreck	4 Kr.
Terpentin	2 Kr.
	<hr/> 1 Fl. Rhl.

Über einem gelinden Kohlenfeuer zergehen lassen; alte Lappen darein getaucht, und diese verloren auf dem Felde herum gesteckt.

5) Mein probates Mittel ist: Franzosen: Oel in Bockshörnchen gethan; diese in einen gespaltenen Stecken gesteckt, und diese verloren um und auf den Acker gesteckt. Probatum est.

VI.

Wie zerstört der Fuchs die Nester der Wespen, um ihren Vorrath zu erlangen?

Ich habe Gelegenheit gehabt, den Fuchs in verschiedenen Lagen zu beobachten; und ich sage gewiß nicht zu viel, wenn ich behaupte, daß ich ihn vielleicht mehr beobachtet habe, als mancher Jäger, der nur auf seinen Tod ausgeht. Die Jäger sehen zu der Zeit, wo ich ihn beobachtete, wenig oder gar nicht nach ihm. Ich sahe ihn nicht nur, wie viele Andern ihn gesehen haben, Mäuse fangen; ich sahe ihn hinter einem Strunke, wie er nach verschiedenen Wendungen endlich auf einen gewissen Punkt sprang, als wenn daselbst sein Raub wäre. Keines von beiden vergnügte mich aber so sehr, als das, was gewiß wenige werden gesehen haben, und was ich eben ansühren will: wie er die Nester der Wespen zerstört, um ihren Vorrath stehlen zu können.

Wenn der Fuchs die Absicht hat, die Nester der Wespen zu zerstören, um ihren Vorrath zu rauben, so geht er hinter sich mit starrer
Ruz

Ruthe dem Wespenneste zu; schlägt mit derselben rechts und links an dasselbe, — und sogleich fliegt ein Theil der Wespen auf seinen Feind, die starre Ruthe des Fuchses. Dieser läuft in der größten Schnelligkeit 3 bis 400 Schritte davon, schüttelt und wälzt sich auf der Erde, und entfernt dadurch die Wespen; läuft mit eben der Schnelligkeit dem Wespenneste wieder zu, und wiederholt seine List zwei auch wohl drei Mal, bis er sicher ist, daß keine Wespen mehr darin sind. Dann geht er über das Nest selbst her.

Ein ander Mal sahe ich das nämliche Schauspiel, nur mit dem Unterschiede, daß der Fuchs mit seiner starren Ruthe voll Wespen in den nahen Teich sprang, die Ruthe einzog, und so die Wespen durch das Wasser abstreifte, daß sie auf dem Wasser schwammen. Dieß wiederholte er auch einige Male, bis er ungehindert ihren Vorrath rauben konnte.

VII.

Kleiner Beitrag zur Nomenklatur einiger
Obst-Sorten zum Deutschen Obstgärt-
ner.

„Die Angabe der verschiedenen Namen einer Obst-Sorte ist sehr gut, und dadurch läßt sich die Nomenklatur am allerersten berichtigen, so wie der Liebhaber, der von einem fremden Namen hört, nicht mehr getäuscht werden kann, sich, vom fremden Namen verführt, noch eine Sorte anzuschaffen, die er unter einem andern Namen schon besitzt. Es wäre daher zu wünschen, daß die Provinzial-Namen von einer jeden Sorte bekannt würden.“ So schrieb ich mir aus einem Buche, wahrscheinlich dem T. D. G. aus.

Ich will einen Beitrag zur Nomenklatur einiger Obst-Sorten hier liefern.

Der rothe Stettiner — hat im Deutschen Obstgärtner, 3. Bd. S. 223. Nr. XX., fünf Namen. Sie sind es aber noch nicht alle. Im
Co:

Coburgischen heißt er Rothkünstler *); im Hildburghausischen rother Weinapfel.

Die Herbst-Bergamotte heißt im Coburgischen allgemein: die Dresdner Birn. Man weiß zwar nicht mit Gewißheit, warum sie diesen Namen führt; es scheint aber doch die Ursache der Benennung zu sein, weil entweder der Pelzreiser oder Stämmchen davon von Dresden nach Coburg gekommen sind.

Die Beurré blanc — (T. D. G. 3. Bd. Nr. IX.) heißt, besonders in Thüringen: die Kaiserbirn — oder mit dem sonderbaren Namen: Michel vom guten Pelz.

Die Klaxbirn (für Glasbirn) wird in Thüringen auch die Winterherrenbirn, in gleichen die stachlichte Winterbirn genannt.

Die Malvesir-Birn (Bon-Chretien d'été), T. D. G. 1. Bd. 4. Stück, heißt in Niedersachsen und Preußen Caneel-Birn. Die große Blanquette, heißt auch Sackpfeife. Spill. Faustbirn; wo? weiß Eins. dieß nicht — S. S. 59. Virgil v. d. Landw. Ueb.
von

*) Was dieser Name heiße, s. die Oekonomischen Hefte, 15. Bd. S. 241 ff. Es gibt daselbst noch einen Gelb- und einen Grünkünstler. —
d. Eins.

272 VIII. Nutzen der Blätter

von Jakobi. 2. Aufl. Berlin, 1797. Sauers
zuckerbirn. Spill. — in Erfurt: die Sommers
pfundbirn. Im Braunschweigischen die Bogts
birn. S. Henne 16. S. 172, der sie selbst Fürs
tenbirn nennt. das.

Beurré gris — der kleine Isambert. In
Schlesien: Epine d'hiver; Schlesiſche Bers
gamotte.

VIII.

Nutzen der Blätter und Blüthen der Pfirs schen.

Die Blätter sowohl als die Blüthen von Pfirs
schen reinigen den Leib und tödten die Würmer,
und werden vorzüglich bei Kindern gebraucht, zu
welcher Absicht ein Trank von Blüthen und zars
ten Blättern, und zwar von einer halben Unze
frischer Blätter, oder einer Drachme getrockneter,
zu einer Dosis genommen wird.

Im Frühjahr nämlich werden zarte Blätter
sorgfältig getrocknet, und ein halb Pfund gemei
nes Wasser zu anderthalb oder einer halben Unze
von ihnen die Nacht über aufgegossen, welches
man früh zwei bis drei Mal aufwallen läßt.

Nachs

Nachdem man es aber abgeklärt hat, wird eine Unze Pfirschblüthen: Syrup oder in dessen Ermangelung ein kleines Theelöffelchen voll Honig hinzuge-
gethan. Wenn frische Blätter genommen werden, so ist eine doppelte Dosis nöthig. Die Blätter, die im Herbst gesammelt werden, äußern auch ihre Kraft nicht so gut im menschlichen Körper. Diese Arznei ist vorzüglich den mit Würmern Behafteten sehr zuträglich. Zur Vertreibung dieser Würmer hilft auch, wenn vorher ein oder zwei Skrupel des wässerigen Auszugs aus den Knospen mit dem Pulver getrockneten Blüthen vermischt, zur Dosis gegeben werden.

Es gibt Einige, die sich des verdünnten Aufgusses auf Pfirschblüthen statt des Chinesischen Thees bedienen; denn wenn er zu stark ist, so mißfällt er wegen seiner Bitterkeit. Es gibt auch welche, die sie mit Milch kochen, so daß er zu den lindernden Mitteln der Mandeln gerechnet werden mag.

Coste und Willemes (Essais de matière med. indigène p. 32 seq.) haben davon gehandelt.

IX.

Einige Bemerkungen zur Landwirthschaftlichen Zeitung, 1805, Monat Mai und Juni.

Im Monat Mai, S. 207, wird eine Frage — Nr. 9, 1803, der Landw. Zeit., wegen des kalten Gesöses des Rindviehes im Winter — beantwortet. Auch — nicht nur bei meiner Wirthschaft, sondern — in ganz Franken bekommt das Rindvieh, auch im kältesten Winter, nichts anders, als kaltes Gesös.

Bei meiner Wirthschaft werden die Kühe, so bald der Schnee und das Eis weg ist, bis in den Herbst, an den Trog eines Pumpenbrunnens getrieben, der 200 Schuh Tiefe und kalkartiges Wasser hat *). Wenn es regnet, so sieht das Wasser milchblau aus. Im Winter ist aber dieß Wasser etwas wärmer, als im Sommer, und wird dem Viehe in den Stall getragen, und

*) Für die Pferde ist das Wasser zu kalt.

d. Eins.

und in eine Gelte geschüttet, woraus gewöhnlich zwei Kühe mit einander saufen. Bei meiner Wirthschaft werden die Kühe nur ein Mal getränkt, und zwar um 10 Uhr Vormittags.

In ganz Franken bekommt das Rindvieh kaltes Gefäß — und zwar nur ein Mal im Winter — bei einigen Wirthschaften Abends um 6 Uhr.

* * *

S. 206. Das Erfrieren der Fische ic. betreffend, so soll ein sicheres Mittel gegen das Erfrieren der Fische sein, 1) daß der Teich tief genug sei, und 2) Luft behalte, theils durch den Zut, theils durch den Abgang, des Wassers. Ich selbst habe keine Probe davon; aber ein fürstlicher Fischmeister hat mich davon unterrichtet, und dabei versichert, daß auch, wenn der Teich nicht tief genug gegraben werden könnte, Pfähle in der Dicke eines starken Mannesschenkels eingerammt werden müßten; diese Pfähle ließen nicht zu, daß das Eis tiefer ginge, als die Pfähle aus der Erde ständen; also müßten sie wenigstens 2 Schuh hoch aus der Erde stehen. — Am allerbesten und sichersten gegen das Erfrieren der Fische ist, daß man die Teiche da anlegt, wo warme Quellen sprudeln. Diese Teiche frieren nie aus.

* * *

276 IX. Einige Bemerkungen

S. 229 steht eine Erfahrung des Hrn. geh. Rath Thaers, über die Säung des Kleesamens, zu der ich mit Erlaubniß des Hrn. Verf. diese Bemerkung mache, daß diese Erfahrung bloß lokal ist, daß spät (im August) gesäeter Kleesamen 1) reiche Ernten gewähre, und 2) bis ins dritte Jahr dauere. — Ich sage, diese Bemerkung ist lokal; und daher nicht allgemein zu empfehlen.

Ich habe, ad 1) mehrere Jahre meinen Kleesamen zu Ende des Juni in Hafer und Gerste gesäet, und niemals das andere Jahr Klee gehabt. Wenn ich aber nach dem Einlegen des Hafers und der Gerste den Kleesamen auch einzeln ließ, bauete ich jeder Zeit schönen Klee, der zu mancherlei Zeiten bis ins dritte Jahr dauerte.

Im östlichen Franken, ad 2), dauert der Klee nicht bald 3 Jahre, sondern geht gewöhnlich im dritten Jahre schon aus, so daß man in demselben Jahre keine Kleeernte halten kann. Gibt es aber Höhen und trockene Felder, wo er drei Jahre dauert, oder dauern könnte, so möchte die Kleeernte doch nicht so ergiebig sein, als die Getreidernte. Daher wird äußerst selten Klee im dritten Jahre angetroffen; aber alle Jahre wird Kleesamen in die Gerste und nur weniger in den Hafer gesäet.

* * *

Monat Juni. S. 232 vertheidigt Hr. Vttr. den Hederich als Viehfutter; er verdient aber auch in Rücksicht seiner Blüthe als Bienenpflanze nicht ausgerottet zu werden; denn aus seinen Blüthen ziehen die Bienen reichliche Nahrung.

S. Journal ic. von Wurster, 1. Bd. 1. Heft, S. 64.

Der Hr. Redakteur hätte also gar wohl seine Note: „Also hätte denn auch der Hederich einen Freund und Beschützer!“ weglassen können. — Daß doch die Herren alles ausgerottet wissen wollen, was in ihren Augen schädlich ist! Was würde in der Welt endlich übrig bleiben? Nichts, gar nichts. Selbst Rosen, Lilien und Nelken nicht.

S. 280. §. Ebender selbe ic. hat Hr. Hofr. Scheidlin nicht erfunden, daß man das Kräutig der gelben Rübe zu einem grünen Kraut anwenden könne; denn schon vor mehreren Jahren hat es Einsender in einer Schrift, wahrscheinlich im N. A. gelesen. Ein noch früheres grünes Kraut liefern die jungen Ausschläge der Brennnesseln — wenn sie nicht für die jungen Gänse nothwendiger sind.

X.

Ueber den freien Flug der Canarien = Vögel.

Herr Bechstein sagt in seinem Buche;

Naturgeschichte der Stubenthiere. Erster Band.
Vögel. Zweite verbesserte Aufl. Gotha, bei
Ettinger, 1800. S. 311.

„Man sagt auch, daß sich die Canarien = Vögel leicht zum Aus- und Einfliegen gewöhnen ließen;“ und macht dabei die Anmerkung: „mir ist es nie gelungen, ungeachtet ich alle Vorschriften treulich befolgt habe. Es ist mir auch von den sachverständigsten Männern versichert worden, daß es unter folgenden Bedingungen an-gehe: 1) die Alten müßten Junge haben; 2) müßte kein Haus in der Gegend sein, 3) viel weniger andere Canarien = Vögel. — Es scheint mir überhaupt mit dem Aus- und Einfliegen der Vögel eine gar bedenkliche Sache, und ein Schluß von einigen auf alle zum Grunde zu liegen. Denn nur von sehr wenigen gezähmten Vögeln ist es gewiß, — von den meisten scheint es aber nur
Wers

Vermuthung zu sein, die man für Wahrheit ausgibt.“

Es scheint also aus diesen Worten zu erhellen, daß Hr. Weichstein an den freien Flug der Canarien: Vögel nicht glaubt. Zur Beruhigung des Hrn. V. kann Einsender dieses versichern, daß Hr. Hof: Agent Dreßel in Coburg in der obern Etage seines Gartenhauses nicht nur eine Canarien: Vogelhecke hat; sondern daß daselbst die Canarien: Vögel schon seit etlichen und zwanzig Jahren aus: und einfliegen. Zu seiner vollkommenen Ueberzeugung kann derselbe so wohl von ihm selbst, Hrn. Hof: Agent Dreßel, als auch von vielen Coburgern Honoratioren davon die genaueste Nachricht erhalten. Einsender dieses hat einige Male das Vergnügen gehabt, diesen freien Flug der Canarien: Vögel von allerhand Zeichnungen zu sehen und zu bewundern. Freilich sind anfangs viele davon geflogen; aber durch die beständige Brut hat er jetzt einen großen Flug derselben. Das Zimmer, durch dessen Gitterfenster sie aus: und einfliegen, ist gar niedlich mit Nestern, Stängchen und Bäumen geziert; und dennoch kann man bequem zu jedem Nest gehen, und die Jungen darin besehen. Es versteht sich wohl von selbst, daß sie gefüttert werden müssen. Auch dieses Futterbehältniß ist schön angebracht, und die Canarien: Vögel sind

wirklich

wirklich recht zahm. Einsender dieses versichert, daß es eine wahre Lust ist, einen solchen freien Flug von Canarien: Vögeln zu sehen.

XI.

Ueber die Benutzung der Mistgauche zu Branntwein.

In unsern Tagen wird so mancher Einfall bekannt gemacht und oft mit vielem Ernst und Nachdruck empfohlen, der nichts weiter ist, als ein Einfall, den man einmal hatte, und der auch nichts weiter werden kann und wird. Das her sei es vergönnt, auch hier einen solchen Einfall bekannt zu machen. Wenigstens ist es damit nicht übel gemeint, wenn sich auch sonst nichts zu seiner Empfehlung sagen ließe. Vielleicht — denn wer glaubt nicht von dem, was er unternimmt und thut, das Beste? — vielleicht untersucht ihn ein Kunsterfahrer, und findet ihn doch nützlich und anwendbar. Doch zur Sache.

Wer jemals vor einem Felde vorbei ging, das eben mit Mistgauche begossen war, dem wird der starke Geruch aufgefallen seyn. Dieß beweiset doch so viel, daß sie viel spirituose Theile
ent-

enthalten muß. Dieß läßt sich auch aus ihrer düngenden Kraft schließen. Sehr natürlich ist daher die Frage: Könnte man diese spiritudsen Theile nicht absondern und als eine Art von Branntwein gewinnen? Wenn man diesen auch nicht zum Trinken empfehlen wollte, denn da möchten unsere Branntweintrinker doch noch nicht so weit sein, als die Kamtschadalen und Ostjaken, bei denen die Hermern den Urin der Reichern genießen sollen, um noch etwas von der angenehmen Verauschung zu empfinden, die das aus Fliegenschwamm bereitete Getränk macht; so könnte man ihn doch zu anderm Behufe benutzen, wozu man jetzt Branntwein gebraucht. Vielleicht ließe er sich auch durch Kohlenstaub und andere Mittel reinigen. Ließe sich wirklich die Mistgauche so benutzen, wie viel könnte man da an Getreide jährlich ersparen! Die Rechnung läßt sich bald machen, wenn man nur erst weiß, ob es angeht. Auf jeden Fall wird der Einfall hier ganz bona fide mitgetheilt, gesetzt auch, daß er einem Episkopse Veranlassung zu mancherlei Spöttereien und Witzelcien geben sollte, denn auch in diesem Falle bliebe der Einfall nicht ohne Wirkung. —

XII.

Berichtigung.

(Die in diesen Blättern empfohlenen eichenen Radesfelgen betreffend.)

Im Januar: Stück der Oct. Hefte von 1804 werden die eichenen Radesfelgen, wenn man sie aus dem Größten arbeiten und $1\frac{1}{2}$ bis 2 Jahr in Wasser legt, als noch ein Mal so dauerhaft wie die büchernen empfohlen. Ein Ungenannter im Juliz: Stück dieser Hefte von 1805 ist ganz derselben Meinung, glaubt sogar, daß es die Wagenmeister dem Verfasser jenes Aufsatzes keinen Dank wissen würden, da die eichenen Felgen auf die beschriebene Weise behandelt 10 bis 12 Jahr länger ausdauern, und behauptet doch nachher, die Empfehlung hätte — keinen Nutzen. Warum denn nicht? „Wo ist das Wasser,“ so fragt er, „in einer Stadt, oder Dorf, worin die Wagenmeister ihre Felgen legen können? und dann müßten auch die Wagenmeister 2 Jahre das Kapital oder die Zinsen missen.“ Ist es denn aber hierbei bloß auf die Wagenmeister abgesehen? haben nicht viele Land:

Landeigenthümer auch eichenes Holz, welches zu Felgen tauglich ist, oder Gelegenheit, solches zu kaufen? Können sie nicht die aus dem Größten gearbeiteten Felgen in Mistgauche legen, wenn sie keinen Teich oder kein Wasserloch haben? und es werden dann gewiß auch Wagnermeister zu haben sein, die recht gern für ein gutes Lohn diese Felgen nach Wunsch verarbeiten. Within ist jene Empfehlung derselben nicht so ganz ohne Nutzen, wie der Verfasser glaubt.

XIII.

Kurze Nachrichten.

Hohes Alter eines Schafes.

Der gewöhnlichen Erfahrung nach brechen den Schafen in einem Alter von sieben bis acht Jahren die Vorder- oder Schaufelzähne nach und nach ab, oder werden doch morsch; ja, man findet zuweilen schwache, kränkelnde Schafe, die schon in einem Alter von fünf bis sechs Jahren wieder einige Zähne verlieren. Ueberhaupt hält sich ein Schaf, das zumal im verschlossenen Stalle erzogen, und nicht durch beständiges Leben an freier

freier Luft stark geworden und abgehärtet ist, nicht leicht viel über sechs Jahr. Nachher nimmt es in der Regel immer mehr ab, und ist mit dem achten kaum noch im Stande, sein Futter zu suchen. — Gleichwohl berichtet uns eine Englische Zeitschrift *) folgendes. Ein Hr. Hodgson zu Causey, foot bei Keswick in der Grafschaft Cumberland, habe ein Mutterschaf, das 32 oder 33 Jahr alt wäre, und das 29 Jahre lang jährlich ein Mal gelammt hätte. Im J. 1803 brachte es sein Lamm erst den 12. August, im vorigen Jahre aber zu der sonst gewöhnlichen Zeit im April. Dieses bewundernswürdige Thier ist nunmehr völlig blind — und mag also sein Futter wohl nur durch den Geruch finden.

E. A. W.

* * *

Das Waschen durch Dampf.

Hr. Tarratt zu Nottingham hat den Nutzen des Waschens durch Dampf in mehrmals wiederholten Versuchen mit unveränderlich glücklichem Erfolg erprobet, und findet, daß die Wirkung davon das Waschen mit der Hand, selbst bei gefärbten Sachen, bei weitem übertrifft, ohne noch die Schonung der Wäsche zu rechnen, da
ein

*) Monthly Magazine for May 1805. pag. 402.

ein ansehnlicher Theil der Reibung weg fällt. Die Art und Weise, die er befolgt, besteht darin: Ueber einen kleinen Kessel setzt er einen kupfernen cylindrischen Dämpfer mit einem Boden voll Löcher, wie einen Durchschlag, 4 Zoll hoch von der Basis des Cylinders, nach Art der Kartoffeldämpfer, und mit einer gleichen Stürze, welche durch drei Haspen befestiget wird. Der Kessel wird vorher zu drei Vierteln seines Umfangs mit Wasser angefüllt, und muß wenigstens so viel fassen können, als der Dämpfer. Das Leinenszeug u. s. w. muß zehn bis zwölf Stunden lang in kaltem Wasser eingeweicht gelegen haben, worin Perlasche oder Soda, von jener zwei Loth, oder von dieser vier Loth auf sechzehn Meßkannen Wassers aufgelöst wird. So wie nun jedes Stück Wäsche von dieser Solution ausgerungen ist, muß es einzeln mit Seife und Wasser (1 Pfund zu acht Meßkannen) an den schmutzigsten Stellen flüchtig gerieben, und dann locker nach einander in den Dämpfer gethan werden, welcher aber nicht ganz voll gefüllt werden darf. Nun muß der Kessel drei Stunden lang siedend gehalten, und rings um den Boden des Dämpfers ein Tuch geschlagen werden, um dem Entweichen des Dampfes möglichst vorzubeugen. Nach den drei Stunden thut man die Wäsche in heißes Wasser, ringt sie so gewaschen aus, wie nach dem Brühen auf
die

286 XIII. Kurze Nachrichten.

die gewöhnliche Weise, und spült sie dann ab. Bunt gedruckter Flanell oder andere wollene Zeuge dürfen nicht auf diese Art gewaschen werden.

Monthly Magaz. for May 1805. pag. 408.

C. A. W.

* * *

Ball's patentirte Dresch-Maschine.

Hr. Carl Layton Esq. auf Needham: hat in der Englischen Grafschaft Norfolk, hat sich auf seinem Gute eine solche Maschine von dem Erfinder erbauen lassen, die denn, da sie neulich in Bewegung gesetzt wurde, binnen nicht ganz siebenthalb Stunden über 136 Cooms (oder 540 Scheffel Englisches Maß) Gerste ganz rein ausgedroschen hat, ob sie gleich von Tagelöhnern, die noch nie eine Dresch-Maschine gesehen hatten, gehandhabt wurde.

Monthly Magaz. for May 1805. pag. 413.

C. A. W.

* * *

Vorsichtigkeit beim Verbrennen des alten angestrichenen Holzes.

In Paris tödtete das ausgeföhlte Brot eines rechtschaffenen Bäckers alle Menschen, die davon genos-

genossen hatten; es wurden die genauesten Untersuchungen deshalb angestellt, es fand sich aber nichts, was zur Vergiftung hätte beitragen können; bis man endlich fand, daß der Bäcker, ohne üble Folgen zu vermuthen, mit alten Planken und Stacketholz den Ofen geheizt hatte, welches weiß und grün, also mit Bleiweiß und Grünspan angestrichen gewesen war. Dieses alte Holz war die einzige Ursache dieser Brotvergiftung; die aufgestiegenen Bleidämpfe waren in das Brot eingedrungen und hatten dasselbe vergiftet.

* * *

Der Mechanikus Bauer, hat eine Malz- und Mahlmühle erfunden; die sowohl durch Neuheit, als durch Zweckmäßigkeit und Gemeinnützigkeit, sich auszeichnet. Der Kurfürst von Pfalz Bayern, hat ihm zur Aufmunterung und Belohnung von Seiten des Staats 100 Karolins auszahlen lassen. Das Modell hat der Künstler der kurfürstl. Akademie übergeben und den Auftrag erhalten, eine solche Mühle für die Landwirthschafts-Schule zu Weihenstephan zu verfertigen.

I n h a l t.

- I. Ueber die Erkenntniß und Kur des Milzbrandes. S. 193 — 217
- II. Ueber das Alter der Getreidesperre.
(Nebst einigen andern Nachrichten.) . . . 217 — 219
- III. Ist Klee ein Mittel wider das wilde Feuer. 219 — 221
- IV. Nachtrag zu der Recension des Deutschen Obstgärtners. 221 — 247
- V. Noten ohne Text, über allerlei Gegenstände in der Oekonomie. 247 — 267
- VI. Wie zerstört der Fuchs die Nester der Wespen, um ihren Vorrath zu erlangen? 268 — 269
- VII. Kleiner Beitrag zur Nomenclatur einiger Obst-Sorten zum Deutschen Obstgärtner. 270 — 272
- VIII. Nutzen der Blätter und Blüthen der Pfirschen. 272 — 273
- IX. Einige Bemerkungen zur Landwirthschaftlichen Zeitung, 1805, Monat Mai und Juni. 274 — 277
- X. Ueber den freien Flug der Canarienvögel. 278 — 280
- XI. Ueber die Benutzung der Mistgauche zu Branntwein. 280 — 281
- XII. Berichtigung. (Die in diesen Blättern empfohlenen eichenen Nadeln betreffend) 282 — 283
- XIII. Kurze Nachrichten. 283 — 287
-

Ökonomische Hefte

für den

Stadt- und Landwirth.

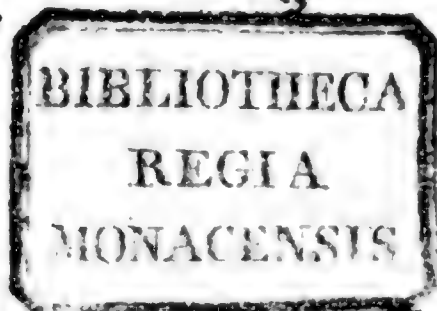
Oktober 1805.

I.

Anweisung zum Einpferchen mit den Schafen, auf Befehl der Französischen Regierung im Jahr 1785 publicirt *).

Wenn der Gebrauch, die Schafe auf den Ländereien, welche zum Weizenbau, und selbst zur Kultur

*) Eine Vorschrift von Daubenton, die von der Regierung genehmigt und angenommen ward, und die in der neuen Ausgabe des Katechismus der Schafzucht noch fehlt. Aus der nach Daubentons Ableben vom B. Huzard besorgten neuen 25. Bd. 4. Hest. Ausgabe



290 I. Anweisung zum Einpferchen

Kultur vieler andern Pflanzen bestimmt sind, in gewöhnlichen Jahren seinen guten Nutzen hat, so wird er in gegenwärtigem Jahre unumgänglich nöthig, um theils dem Mangel an Stroh abzu- helfen, theils auch vorzubeugen, daß die unglück- liche Dürre nicht schlimme Folgen für künftige Ernten nach sich ziehe *). Man hat daher ge- genwärtige Anweisung in der Absicht entworfen, jenen wichtigen Gebrauch mehr und mehr zu verbreiten, ihn in solchen Landesgegenden, wo er noch nicht Platz gegriffen hat, bekannt und ge- mein zu machen; in andern, wo er schon gang- bar ist, die Landleute zu veranlassen, daß sie mehr Schafe, als bisher geschehen ist, einpers- chen; und ihnen, mit einem Worte, zuverlässige Grundsätze beizubringen, die ihnen in dieser Hinsicht zur Richtschnur dienen können.

Wie

Ausgabe der Instruction pour les Bergers et les Propriétaires de Troupeaux, an X, pag. 395 — 410, übersetzt.

- *) Frühling und Sommer von 1785 waren über alle Maßen dürr und trocken. Alle Weide war wie verbrannt, und es kam vieles Vieh um, weil es kein Futter hatte. Die Pariser Landwirthschafts- Gesellschaft und die Regierung machten verschiedne Anweisungen bekannt und verbreiteten solche auf alle Weise, und alle hatten, wie gegenwärtige, den Zweck, die Folgen der Dürre möglichst un- schädlich zu machen.

Wie groß der Pferchstall sein, und wie er aufgeschlagen werden muß.

Mit Schafen einpferchen heißt, sie auf einem Stücke Landes, welches man düngen will, in eine mit Horden eingefasste Umzäunung stellen.

Ein Schaf kann in einem Horden: oder Pferchstall eine Fläche von etwa zehn Quadrat: Fuß (oder hundert und fünf Quadrat: Decimeter) düngen. Also würde eine Schäferei von drei hundert Stück Schafen drei tausend Quadrat: Fuß (oder drei hundert und funfzehn Quadrat: Meter) in einem einzigen Pferch bedüngen: und wenn man den Pferchstall binnen vier und zwanzig Stunden drei Mal weiter schlägt, so wird es nicht mehr als fünf Tage erfordern, einen Raum von hundert Quadrat: Ruthen, jede von zwei und zwanzig Fuß (funfzig Aren *)),
 L. 2 mithin

*) Vier und dreißig Aren sind so viel, als zwei und dreißig tausend zwei hundert und sechzehn Quadrat: Fuß. Der Morgen Landes (arpent), wie ihn Daubenton annimmt, ist ein Stück Landes von hundert Quadrat: Ruthen, jede von acht: zehn Fuß; er enthält zwei und dreißig tausend und vier hundert Quadrat: Fuß. Der Morgen Waldung von hundert Quadrat: Ruthen, jede von zwei und zwanzig Fuß, ist so viel, als eine halbe Hektare oder funfzig Aren, welche sieben und vierzig tausend

292 I. Anweisung zum Einpferchen

mithin binnen einem Monate mit drei hundert Schafen ungefähr sechs Morgen (oder drei Hektaren) zu düngen: und da das Einpferchen drei bis vier Monate fortwähren kann, so wird der Landmann, der drei hundert Stück Schafe hätte, gar leicht zwanzig Morgen (oder zehn Hektaren) düngen.

Die Horden, woraus der Pferchstall zusammengeſetzt wird, müſſen da, wo es noch Wölfe gibt, ſo hoch, daß ein ſolches reiſſendes Thier nicht drüber ſpringen kann, und dabei doch ſo leicht ſein, daß ſie der Schäfer ohne Schwierigkeit forttragen kann. (Wo man nichts von Wölfen zu befürchten hat, da brauchen auch die Horden nicht ſo hoch zu ſein, und man macht ſie da gemeinlich nicht höher, als drei bis vier Fuß.) Die gewöhnlichſte Proportion iſt fünft- halb bis fünf Fuß (oder ein Meter und funfzig Centimeter, bis ein Meter ſieben und ſechzig Centimeter) Höhe, und ſieben, acht oder neun Fuß (zwei bis drei Meter) Länge. Sie werden aus Ruthen von Weiden, vom Haſelſtrauch, oder jeder andern leichten und biegsamen Holzart zuſammengeſetzt, und mit aufrecht ſtehenden Stöcken
oder

tauſend drei hundert vier und achtzig Quadrat- Fuß betragen. Die Differenz zwiſchen dieſen beiden Morgenarten verhält ſich, wie 34 zu 51.

oder Stäben, die etwas stärker sind, als die Ruten, in einander geflochten. (Man kann auch Horden von Latten an Stäbe oder kleine Pfähle mit Brettnägeln zusammenschlagen.)

An den Horden von Weiden: oder Haselruthen läßt man drei Oeffnungen von einem halben Fuß (oder sechzehn Centimeter) in der Höhe und Breite, die alle drei in einer Höhe von vier Fuß (einem Meter vier und dreißig Centimeter) angebracht werden; die eine, mittlere Oeffnung von sechs Zoll (sechzehn Centimeter) in der Breite, und einem Fuß (drei und dreißig Centimeter) in der Länge, die beiden andern oben und unten am Ende. Diese letztern beiden von drei Zoll (acht Centimeter) bloß in der Breite, und einem Fuß (drei und dreißig Centimeter) in der Länge, dienen dazu, daß die Streben, welche die Horden stehend halten sollen, hindurchgesteckt werden können.

Streben nennt man Pfähle von sieben, acht bis neun Fuß (zwei bis drei Meter) in der Länge, mit einer Krümmung am dicken Ende, welche eine Klaue bildet, in die ein Loch gebohrt, und die mit einem Pflock in die Erde geschlagen wird. In das dünnere Ende, welches in die Oeffnungen der Horden kommen soll, werden zwei Löcher gebohrt, worein neun bis zehn Zoll
(vier

294 I. Anweisung zum Einpferchen

(vier bis sieben und zwanzig Centimeter) lange hölzerne Nägel gesteckt werden.

Die Horden müssen immer an beiden Enden so weit über einander hinweg ragen, daß die Löcher, die sich an ihren Enden befinden, gerade auf einander zu liegen kommen, damit man hier die Strebe (oder den schräg stehenden Pfahl) durch sie hindurch stecken könne. An dem obern Ende einer jeden dieser schräg stehenden Streben werden zwei Löcher durchgebohrt, wovon sich das eine, wenn die Strebe durchgesteckt ist, innerhalb der Horde, und das andre außerhalb derselben befinden muß. Durch jedes dieser beiden Löcher treibt man einen hölzernen Pflock dergestalt, daß nunmehr der Hordenstall weder einwärts, noch auswärts wanken kann. Alsdann stößt und treibt man das untere Ende jeder Strebe schräg in die Erde. Und da auch hier unten durch jede Strebe ein Loch gebohrt sein muß, so treibt man mit einer Handart, oder auch nur mit einem hölzernen Schlägel, einen hölzernen Nagel oder eckigen Pflock von der Gestalt der so genannten Haringnasen in die Erde, um auf solche Weise der Strebe desto mehr Haltbarkeit in der Erde zu geben.

Will nun ein Schäfer einen Pferchstall aufschlagen, so fängt er ihn in der Regel an der Ecke

Ecke des Feldes an: er stellt seine Horden ins Gevierte, indem er das Paar Horden, welches den Winkel machen soll, mit Bindfäden an einander heftet; alle übrigen Horden stützt er durch Strebepfähle. Der Strebepfahl geht, mit seinen Pfählen versehen, ohne Schwierigkeit in die auf einander treffenden Oeffnungen von zwei Horden, indem die Pfähle nach der Länge zusammen kommen. Man läßt nur den ersten Pflock durchgehen, dreht den Strebepfahl nach dem Kreuzmaß um, und hält die beiden zwischen den zwei Pfählen genommenen Horden, welche auf jeder Seite über die beiden aufrecht stehenden Pfähle um drei bis vier Zoll (acht bis zehn Centimeter) hinweg ragen, indem die Oeffnung mehr lang als breit ist. Auf diese Weise kommt der eine von diesen Pfählen hinter, und der andre vor den Pfahl zu stehn. Alsdann treibt man, wie gesagt, das dicke Ende des Pfahls in die Erde, und schlägt mit dem Schlägel den Pflock ein, der also durch den Fuß des Pfahls durchgeht, und dadurch das ganze Gebäude fest macht.

Um jede Horde einzeln weiter zu tragen, steckt der Schäfer das Ende seiner Schute, oder zum öftern sogar das obere Ende eines Strebepfahls, so fern diese stark genug dazu sind, in die Oeffnung, die sich in der Mitte der Horde befindet; mit dem Rücken stemmt er sich gegen diese Horde,

296 I. Anweisung zum Einpferchen

Horde, hebt sie so auf, und trägt sie fort, indem er die Schute auf die Achsel nimmt, und sie mit beiden Händen festhält. Jedoch kann er die Horden auch forttragen, wenn er den rechten Arm durch die mittlere Oeffnung steckt.

Ist der Pferd stall einmal an der Ecke des Feldes angefangen, so wird er hernach in der ganzen Ausdehnung des Feldes allmählich immer weiter fortgeschlagen, und bei jedesmaligem Fortschlagen werden immer nur drei Seiten von Horden abgebrochen und weiter gebracht, indem die vierte Seite schon zu dem neuen Hordenstalle dient und also stehn bleibt. Jedoch muß der Schäfer immer bei Tage bedacht sein, sich seinen nächsten Pferd stall voraus zu bezeichnen, und die äußersten Enden oder Grenzen desselben mit Stangen abzustecken, die er mit weißen Lappen versehen muß, damit er sie in der finstern Nacht, wenn er den Hordenstall wechseln will, erkennen könne und sie ihm zum Begleiter dienen. Man kann dieser Schwierigkeit im Voraus begegnen, und der Schäfer kann sich die Noth ersparen, wenn er noch bei Tage einen doppelt großen, und bloß durch einen Verschluss von Horden in zwei Theile getheilten Pferd stall aufschlägt. Als dann hat er weiter nichts zu thun, als daß er, um den Pferd stall zu wechseln, die Schafe aus dem

dem

dem einen Theile, den sie nun besperchet haben, in den andern führt.

Dieses Verfahren ist in manchen Gegenden unumgänglich nöthig, und kann durchaus nicht unterlassen werden, wenn die Schafe nicht während der Zeit, da der Pferchstall gewechselt werden muß, in Gefahr schweben sollen, den Wölfen zur Beute zu werden. Dabei hat es auch noch den Nutzen, daß das Feld überall desto mehr gleich bedünget wird.

Man hat die Bemerkung gemacht, daß die Schafe viel reichlicher in der ersten Hälfte der Nacht pferchen, als in der zweiten. Deswegen trifft man mit der innern Hordenreihe, die den Pferchstall des Abends von dem Pferchstalle des Morgens trennt, die Einrichtung so, daß sich die Fläche des letztern zu der Fläche des erstern verhält, wie zwei zu drei: dadurch fällt die Bedünung ganz gleich aus. Dieß ist ein schon alter Brauch in England und in der Französischen Landschaft Caux (im Departement der Nieder: Seine): er erfordert natürlicher Weise einen größern Vorrath von Horden; aber die gleichere Vertheilung des Mistes, die größere Sicherheit der Schäferei in solchen Gegenden, wo sie den Wölfen bloßgestellt ist, und allenthalben die Verminderung der Sorgen und Noth
des

298 I. Anweisung zum Einpferchen

des Schäfers, der in der Nacht nur eine inwendige Horde wegzunehmen braucht, um seinen Schafen einen neuen Pferchstall zu geben, und der folglich seine Schuldigkeit desto pünktlicher thut, sind Gründe genug, diesen Brauch durchgängiger beliebt zu machen.

Die Größe und der Umfang des Pferchstalles muß der Anzahl der Schafe, die man pferchen lassen will, und der Boden: Quantität, die jedes Schaf bedürfen kann, angemessen sein. Es ist oben schon erinnert worden, daß ein einzelnes Schaf einen Flächenraum von zehn Quadrat:Schuhen (oder hundert und fünf Quadrat:Decimeter) bedürfen könne. Diese Rechnung gilt jedoch nur von dem Abendpferch; es ist aber doch dem zu Folge das Verhältniß der Hordenzahl zu der Stärke der Schäferei gar leicht zu berechnen. Zum Beispiel: zu einem Pferchstalle für fünfzig Schafe gehören zwölf Horden von sieben bis acht Fuß (zwei Meter fünf und dreißig Centimeter bis drei Meter sechs und dreißig Centimeter); und zu einem Pferchstalle für neunzig Schafe gehören zwölf Horden von zehn Fuß (drei Meter sechs und dreißig Centimeter). Sind die Horden nur neun Fuß (drei Meter) lang, so gehören sich noch zwei Horden; und sind sie gar nur acht Fuß (zwei Meter acht und sechzig Centimeter) lang, noch vier Horden.

Auf

Auf diese Weise läßt sich leicht ausrechnen, wie viel Horden man zu einem doppelten Pferchstall haben müsse, wenn man dem Schäfer die Noth ersparen will, den Stall in der Nacht zu wechseln.

Vergleichen Rechnungen lassen nach der Größe und Stärke der Schafe noch einige Abänderungen zu. Große, hohe und lange Englische und Niederländische, Ungarische und Friesische Schafe brauchen den mehresten Raum; Spanische und Berryische brauchen dessen weniger, und die kleinen Lüneburgischen Halbeschnucken den wenigsten. Hierüber muß die Einsicht des Schäferherrn in dem, was man ihm nicht bestimmt vorschreiben kann, so lange man nicht weiß, von was für einer Rasse seine Schafe sind, selbst nachhelfen.

Einen kleinern Pferchstall, als für wenigstens funfzig Schafe, kann man nicht wohl aufschlagen; die Kosten, die dazu gehören, einen eignen Schäfer zu halten, würden bei weitem den Nutzen übersteigen, den er dem Schäferherrn schaffen kann: jedoch können mehrere Landeute ihre kleinen Schäfereien zusammen thun, und sie unter Leitung eines Gemeinschäfers ihre Felder gemeinschaftlich besperchen lassen. So kann auch ein thätiger Landwirth fremde Schafe bloß auf die Pferchungszeit miethen, und verschiedene

300 I. Anweisung zum Einpferchen

schiedne kleine Schäfereien mit einander vereinigen, um einen ansehnlichen Hordenschlag zu halten.

Wie ein Pferchstall zu behandeln ist:

Die Art und Weise, den Pferchstall zu behandeln, ist nicht in allen Jahreszeiten einerlei. In den langen Tagen bringt man die Heerde eine Stunde nach Sonnenuntergange, das heißt, um neun Uhr, hinein: und da zu solcher Zeit die Gräser und Kräuter saftreich sind und Mist und Harn in großer Menge fallen; so ist ein Hordenschlag von vier Stunden hinlänglich, den Boden zu bessern, und man kann den Stall vom Abend an bis zum folgenden Morgen süglich drei Mal wechseln; zum ersten Mal gegen ein Uhr nach Mitternacht, zum andern Mal um fünf Uhr des Morgens, und zum dritten Mal um neun Uhr. Letztere Hordenschläge fallen auf den hellen Tag; und der Schäfer kann sich dann auch wohl der Mühe überheben, seine Schafe in Horden zu sperren, weil er denn doch nicht so sehr zu befürchten hat, daß sie von Wölfen angefallen werden. Er braucht dann die Hunde nur so auf die Wache zu stellen, daß sie die Schafe nicht aus dem zum Vepferchen bestimmten Raum weichen lassen. Man nennt dieses im Freien pferchen.

Nächstes

Nächst dem kann man das Wechseln der Pferchstellungen, je nachdem man es selbst für rathsam hält, zeitiger oder später vornehmen; nur muß man aber alsdann Stellungen von ungleicher Größe machen, und ihnen desto mehr Umfang geben, je länger die Schafe darin bleiben sollen. Wenn der September kommt, und die Nächte wieder länger werden, so haben die Schafe alsdann nicht mehr so viel Zeit zur Weide; die Gräser und Kräuter sind nicht mehr so saftvoll; Harn und Mist fallen nicht mehr so reichlich: nun darf man also nicht mehr als zwei Hordenschläge in einer Nacht machen. Und will man noch den Winter über fortfahren, die Schafe auf dem Felde pferchen zu lassen, so darf ein solcher Hordenstall nicht unter vier und zwanzig Stunden mehr gewechselt werden.

Der Schäferkarren muß immer bei dem Pferchstalle stehn, damit der Schäfer, wenn er eine von den beiden Thüren öffnet, die Heerde übersehn könne. Zu dem Ende muß ein solcher Karren ungemein leicht, und auf Räder gesetzt sein, um sich leicht wegfahren zu lassen. Ein solcher Karren wird von Holze gebaut; er braucht nicht über sechs Fuß (zwei Meter) lang, viertelhalb Fuß (ein Meter und siebzehn Centimeter) breit, und nur mit Stroh oder Schindeln gedeckt zu sein. In demselben müssen sich eine Matraze,

302 I. Anweisung zum Einpferchen

Matratze, ein Bettüberzug, eine Bettdecke und ein Gefäss oder Schränkchen befinden, wo der Schäfer einiges Geräth und Proviant verwahren kann. Die Thüren müssen zugeschlossen werden können.

Die Schäfer haben die Gewohnheit, ihre Hunde im Pferchstall, oder auch außen bei ihrem Karren an der freien Luft schlafen zu lassen. Diese Thiere, welche die Natur doch nicht so, wie die Schafe, gegen Wind, Wetter und Kälte gewaffnet hat, leiden darunter hin und wieder nicht wenig Ungemach; und die üblen Folgen davon können leicht um so schlimmer werden, je tiefer man in den Winter hinein das Einpferchen der Schäfereien fortsetzt. Es ließe sich aber doch leicht thun, daß der Schäfer eine kleine, überaus leichte Hundehütte bei der Heerde hätte, die er der Stelle, wo sein Karren steht, gegenüber auf die andre Seite des Pferchstalles setzen könnte.

Des Morgens, wenn der Thau vorüber ist, läßt man die Schafe aus dem Pferchstall, um sie auf die Weide zu führen, und hält sie übrigens gerade so, als wenn sie in Ställen lebten. Im Sommer muß man Sorge tragen, sie in der Tageshitze in Schatten zu bringen, damit sie nicht vom Sonnenstiche leiden.

Von Zurichtung der Felder vor und nach dem Hordenschlage.

Da die Felder, die man bepferchen lassen will, ziemlich durchgehends bestimmt sind, Wintergetreide, Weizen, Dinkel oder Roggen, zu tragen, so muß man sie, bevor man die Schafe darauf einpfercht, wenigstens zwei Mal tüchtig mit dem Pfluge bearbeiten, damit der Harn desto leichter in das Erdreich dringen könne. — Ist hernach der Hordenschlag auf dem Felde gewesen, so liegt alsdann alles Mögliche daran, daß man den Acker unverzüglich aufs neue pflüge, damit Harn und Mist sich mit der Erde vermischen, ehe sie abdünsten und ihre Düngungskräfte in der Luft verfliegen; da zumal, wenn der Boden auch eine noch so wenig abhängige Lage hat und heftige Regengüsse kommen, ehe das Feld wieder frisch aufgeackert ist, der Mist zum Theil weggeschwemmt werden kann.

Wir kennen mehr als einen Landwirth, deren Zeugniß bei uns großes Gewicht hat, und die für gewiß behaupten, daß man Weizenfelder, sogar nachdem die Pflanze schon aufgegangen, und einen Zoll (drei Centimeter) hoch erwachsen ist, noch bepferchen lassen könne, so fern es nur bei trockner Witterung geschieht. Man hat es auch in England versucht: die Schafe weiden
die

304 I. Anweisung zum Einpferchen.

die Saat zwar ab, aber man hat uns versichert, daß sie durch ihr Betreten des Feldes nicht nur der Wurzel gut thun, sondern auch durch ihren Geruch das Ungeziefer vertreiben. Indessen dürfte man dieses Verfahren doch wohl nur mit vieler Behutsamkeit, und anfänglich nur auf kleinen Feldportionen versuchen, vielleicht könnten daraus so große Vortheile erwachsen, daß wohl zu wünschen wäre, daß die Erfahrung den Nutzen davon bestätigen, und einige reiche Landwirthe den Versuch auf kleinen Strichen machen möchten. Gelänge der Versuch, so würde die Leichtigkeit, die Schafe auf Weizenfeldern beinahe den ganzen Winter hindurch pferchen zu lassen, einen Profit von äußerster Wichtigkeit gewähren. Daß aber die Schafe die heftigste Kälte, und überhaupt alles Ungestüm der Witterung aushalten können, ohne Schaden davon zu leiden, so lange man es ihnen nur nicht an gutem Futter vollauf fehlen läßt, ist nunmehr durch Erfahrung zur Genüge bewiesen.

Vom Hordenschlag auf natürlichen und künstlichen Wiesen.

Der Hordenschlag ist auf hoch belegenen Wiesen überaus nützlich, und thut besonders gute Dienste, denselben, wenn sie erschöpft sind, wieder frische Kräfte zu geben; allein das
Einpfer-

Einpferchen muß auf solchen Wiesen viel länger dauern, als auf Ackerfeldern. In trockner Witterung muß man eine Schäferrei zwei bis drei Nächte lang in einerlei Pferchstalle lassen; in nasser hingegen muß der Pferchstall täglich gewechselt werden, weil sich die Schafe sonst in der Nacht mit den Excrementen vom Abende vorher besudeln und die Wolle verderben würden. Gewiß aber thut dieses Verfahren bewundernswürdige Wirkung, die Wiesen zu befruchten; und man kann es mit dem besten Erfolg auf Luzernes, Raygrass, Klee, und Wiesenhafer Feldern anwenden. Alle diese Pflanzen behalten, wenn sie mit dem Hordenschlage gedüngt werden, ihre Wintergrünung. Nur mit der Esparsette hat es nicht gleiche Bewandniß: die Schafe sind Feinde des Gedeihens dieses Futterkrautes; sie ziehen die Wurzeln desselben aus der Erde, und der Hordenschlag thut also einem Esparsette-Felde wirklich großen Schaden, und richtet es eher zu Grunde, als daß er solches bessern sollte. In niedrig liegenden Wiesen darf man sich gar nicht gelüsten lassen, einen Hordenschlag vorzunehmen; die Feuchrigkeit solcher Wiesen würde den Schafen selbst schaden.

306 I. Anweisung zum Einpferchen

Was für Vortheile der Hordenschlag bei der Bewirthschaftung eines Landgutes hat.

Ein wichtiger Nutzen vom Hordenschlage besteht darin, daß man damit die Ländereien düngen kann, ohne Stroh zu konsumiren; und dieser Nutzen ist für viele Landwirthe unschätzbar, weil es bei der Bewirthschaftung so vieler Landgüter fast immer an hinlänglichem Stroh fehlt. Gesezt, ein Landwirth hat ein Gut von zwei Pflügen oder funfzig Französischen Morgen Landes (fünf und zwanzig Hektaren) in jeder Zelge zu bewirthschaften; dabei hat er eine Schäferei von drei hundert Stücken, und zehn bis zwölf Kühe; so kann er in einem gemeinen Jahre, und auf Ländereien von gewöhnlicher Fruchtbarkeit, zwei hundert Fuder Dünger, das Fuder von vierzig bis funfzig Kubikfuß (dreizehn hundert ein und sechzig, bis siebzehn hundert und dreizehn Kubik-Decimeter) zu bekommen hoffen. Streut er nun diese Dünger-Quantität auf die funfzig Morgen (fünf und zwanzig Hektaren), die zur Weizensaat bestimmt sind, so wird jeder Morgen nicht mehr als vier Fuder Dünger bekommen; und bei solcher schwachen Bedüngung darf er sich nur eine gar mäßige Ernte versprechen. Schließt aber ein solcher Landwirth seine

Schäf

Schäferet vier Monate vom Jahr über in Pferch-
ställe, so kann er mit dem Hordenschlage, zu
Folge der oben vorgelegten Rechnung, ungefähr
zwanzig Morgen (zehn Hektaren) bedüngen. Folge-
lich bleiben ihm nur noch dreißig Morgen (fünf-
zehn Hektaren) zu bedüngen übrig; und nun
kann er doch auf jeden Morgen sechs bis sieben
Fuder Dünger bringen. Also thut seine Indus-
trie, ohne daß es ihn weiter etwas kostete, ge-
rade die nämliche Wirkung, als wenn er ein
ganzes Drittel mehr Stroh angewandt hätte.

Außer diesen Vortheilen hat der Hordenschlag
auch noch den Nutzen, daß er den Ländereien
eine dauerhaftere Düngung gibt, und daß der
Haar, der im zweiten Jahre gesäet wird, merke-
lich besser geräth. Es wäre zu wünschen, daß
man die nämlichen Ländereien nach Verlaufe von
drei Jahren aufs neue bepferchen könnte, und es
ist wohl nichts gewisser, als daß sie dadurch auf
längere Zeit gebessert sein würden: allein die
mehesten unserer Landwirthe haben nicht Vieh
genug, ihre sämtlichen Ländereien so gut zu
düngen, und sie zumal zwei Mal nach einander
bepferchen zu lassen.

C. A. W.

II.

Stumpfs Methode, den Klee zu trocknen.

Nicht jeder Liebhaber der Oekonomie, nicht jeder Oekonom kauft sich Handbücher der Oekonomie, oder Grundsätze der Landwirthschaft für Prediger und Schullehrer, weil er glaubt, daß diese Handbücher ic. oder diese Grundsätze ic. nur allein den Prediger und Schullehrer angehen; es kann sie aber jeder Oekonom lesen, und prüfen, und das Beste behalten, wenn sie von Oekonomen oder Lehrern der Oekonomie sind, die im Rufe der Gründlichkeit stehen.

So dachte ich, und kaufte mir: Grundsätze der deutschen Landwirthschaft für Prediger und Schullehrer auf dem Lande von Georg Stumpf, Prof. — Jena, 1790. 8. Ich fand zwar eine Menge bekannter Sachen; fand viele Lücken, die freilich Hr. Prof. St. jetzt selbst ausfüllen würde; aber ich fand auch eine neue Methode, den Klee zu trocknen, die vieles mit der gemein hat,
welche

welche in den Oekon. Hefen 1804, Monat Mai, S. 400, vorgetragen wird. Sie lautet in dem eben angeführten Buche S. 100. §. 145. in der Anmerkung also:

„Eine neue Methode habe ich durch wiederholte Uebung und Erfahrung gefunden, wie man alle Kleesorten auf die leichteste Art trocknen kann. Man läßt den Klee mit Gestellsensen mähen, wodurch er nicht verzettelt wird, sondern auf einen Haufen zu liegen kommt; den so gemäheten Klee läßt man recht trocken werden, ehe man ihn mit dem Rechenstiel *) umwendet. Das Umwenden selbst geschieht auf folgende Art: man nimmt sechs Menschen, drei wenden jeder seinen Schwaden von oben herunter, und drei von unten hinauf, dadurch kommen die sechs Reihen einander näher. Sind diese also getrocknet, so läßt man bei dem Thau alle sechs auf einen Haufen bringen; dieß geschieht früh. Denselbigen Abend wird bei günstiger Witterung der Klee, der in der nämlichen Form, wie die Erde auf den Gräbern liegt, und den Tag über sich entzündet und zum Theil ausgedünstet hat, auf die nämliche Art zusammengerollt, wie die sogenannten Schneemänner, auf größere

*) Rechenstiel, oder auch mit der Wendegabel, die man in der Scheune braucht. Doch dieß ist nun nach den neuern Erfahrungen nicht einmal mehr nöthig.

310 II. Stumpfs Methode, den Klee zc.

größere einzelne Haufen, wo von dem Rechen gleich das Liegenbleibende mitgenommen wird. Hier entzündet sich der Haufen noch ein Mal; früh wird er um der Ausdünstung willen aus einander geworfen, und um 8 Uhr eingefahren. Es ist ein dreifacher Vortheil dabei: 1) die Arbeit wird erleichtert, und minder kostspielig; 2) es bleibt weniger an Blatt und Stängel auf dem Felde liegen, und 3) das Kleeheu schwimmt nachher auf dem Boden nicht, noch entzündet es sich.“

Also hätte wohl Hr. Prof. Stumpf diese Nachricht von einem Curländer? Daß er es schon vor funfzehn Jahren bekannt gemacht hat, — die Transactions of the Society etc. aber erst vor vier Jahren herausgekommen sind, enthält keinen Beweis, daß er es nicht von einem aus Curland in Jena Studierenden erfahren habe u. s. w.

III.

Dem schlechten Rauchtabak des Landmannes einen bessern Geruch zu geben.

Es ist bekannt, daß der schlechte Tabak, den der Landmann raucht, einen äußerst unangenehmen Geruch, auch für die nur etwas feinere Nase, hat; und wenn man einem Landmanne, der solchen schlechten Tabak raucht, nachgehen muß, so macht der Geruch davon äußerst matt, und verursacht auch wohl Heißhunger. Viele haben auch schon den Geruch desselben zu verbessern gesucht, aber die Mittel sind zu kostbar, oder zu theuer, daß der Tabak natürlich auch theurer werden mußte. Einsender dieses hat ein einfaches, sehr wohlfeiles Mittel, dem schlechten Rauchtabak des Landmannes einen bessern Geruch zu geben; es bestehet darin: man nehme von dem Bogeltirschbaum die äußerste Rinde, schneide sie in nadeldicke längliche Stücke, dörre sie, und nehme bei jeder Pfeife Tabak ein oder zwei dergleichen Stücke, und der Geruch des schlechtesten Rauchtabaks wird gar sehr verbessert. Auf diese Art habe ich selbst meinen gewöhn-

gewöhnlichen Rauchtabak, 3 König Nr. 4. Jotzelaar tot Amsterdam, der schon mehrere Jahre die Güte nicht mehr hatte, als vor dreißig Jahren, weil, wie man sagte, bei Frankfurt a. M. und a. D. dergleichen nachgemacht, und unter der nämlichen Firma verkauft wurde. Nur bemerkte ich dabei, daß diese Stückchen von Kirichen etwas betäubten, wenn man zu viel nahm. Wenigstens käme es auf Versuche an, dieselben unschädlicher zu machen. Betäubt ja das Blatt des Virginischen Tabaks auch, wenn es keine Beize erhalten hat! —

IV.

Recensionen.

I.

Ueber die Faulbrut oder Bienenpest, welche auch in der Gegend um Dresden von 1796 bis und mit 1803 geherrscht, und den Westindischen gelben Farins oder Rohzucker, als dem (das) besten (beste) Nothfutter, von D. H. Dresden, 1804, in der Walth. Hofbuchhandlung. 112 S. med. 8. 2 Seiten Verbesserungen und XXVI Seiten Einleitung.

Der Verfasser, Hr. Dr. Heydenreich in Dresden, gibt in diesem Büchelchen Nachricht von seinen
mit

mit der Faulbrut befallenen Bienenstöcken; damit gibt er schätzbare Nachrichten von den verschiedenen angewandten Heilmitteln, und ihrem schlechten Erfolge, und sagt S. 40: „der würde sich unendlich um die Zucht verdient machen, der ein zuverlässiges Mittel wider diese Seuche fände und mittheilte. Denn aller Anstrengung im Nachdenken, Rathserholungen bei den geschicktesten Aerzten, Nachlesen der alten und neuen Schriftsteller, Gebrauch aller angegebenen Mittel, und der äußersten Behutsamkeit und Vorsicht vor Ansteckung ungeachtet, habe ich keinen von dieser Seuche heilen, und wir insgesamt kein anderes Mittel, als ein Bündchen Schwefelsaden davor finden können —“ S. 23. §. 13. gibt er die Ursachen der Faulbrut an: 1) ausgefekter Gift und Gährungs mittel (von andern), 2) in Gährung gegangenes oder dazu geneigtes Futter des Herrn, 3) widernatürliche kalte und hungrige Frühjahrswitterung. Wenn diese 3. Ursache, besonders die letzte Hälfte: hungrige Frühjahrswitterung, eine Ursache der Faulbrut sein soll, so muß es in der Gegend des Recens. künftiges Jahr eine Menge faulbrütige Bienenstöcke geben, welches also abzuwarten ist. Daß ein vollreicher Stock mit einer vortheilhaften (gesunden) Weiselin beraubt werden könne, hat Hr. Dr. H. erlebt; S. XXIV. der Einleitung (hat auch Recens. erfahren). Dieß hätte er aber schon

schon merken können, da nach S. XXIII. auf seinem Stande vier außerordentliche Tannen — durch einander, und beladen ein- und ausgingen. Wenn aber der Hr. Verf. S. 25. sagt: daß dieß daher gekommen, „weil sie (die Bienen) von der starken Rübsenblüthe einerlei Geruch mit ihnen (den Bienen des beraubten Stocks) hatten;“ so kann Recens. ihm nicht beipflichten. Er lebt in einer Gegend, wo kein Rübsen gebauet wird, und doch werden Bienenstöcke von andern Bienen beraubet. Den Fall hat Recens. noch nicht erlebt, daß seine eignen Bienen ihn beraubt hätten. — Wenn der Stock nicht schwärmen soll, so muß ich mit Untersetzen fortfahren, wenn der letzte Kasten halb oder $\frac{2}{3}$ voll ist und auf dem Brete liegt — sagt der Hr. Verf. S. XVIII. der Einl. — Recens. kann aber versichern, daß ihm dieß bei einigen Stöcken nichts geholfen hat; und bei andern zweien, die vollgebauet hatten, und schwärmen sollten, wurden keine Untersätze gegeben, und schwärmten einer in zehn Jahren nicht, und einer in neun Jahren nicht. S. 62. §. 25. fährt der Vf. aus Past. Spitzners Korbbienenzucht 1803. S. 296. an, daß derselbe Unrecht habe, wenn er behauptet, daß die Faulbrut besonders da entstehe, wo viel Schwarzholz an weißen und rothen Tannen sich befinde; und beweist es daraus, daß mehrere Stöcke mit der Faulbrut befallen worden, wo dieß nicht

nicht ist. Und Rec. setzt hinzu, daß er und mehrere Nachbarn in einer solchen Gegend leben, wo es viel Schwarzholz gibt, und noch nie etwas von Faulbrut gehabt haben. — Der Hr. Verf. hat in acht Jahren etliche 70 Stöcke, Andere wohl 100 verloren. S. 40. Diese Vogen eines alten Praktikus, wie ihn Hr. M. Wurster nennt (er ist zwischen 70 — 80 Jahren, wie er S. V. der Einl. selbst sagt, und hat etliche 30 Jahre die Vieniengucht mit einer Menge von Stöcken practicirt), werden jeden Leser befriedigen.

2.

Ueber den Anbau ausländischer Getreidearten, und einiger andern nuzbaren Gewächse in Teutschland; ihre Eigenschaften, Kultur, Nutzen und Gebrauch; durch eigene Versuche und Erfahrungen erprobt, von Johann Bernhard Fischer, Kön. Preuß. Kammerath und Dekon. Kommiss. des Fürstenth. Ansbach etc. Erster Heft. Nürnberg, in der Gratt. Buchhandl. 1804. in 4. 33 S. 6 Gr.

Warum in 4.? und nicht in 8.? So wenige Vogen sollten schlechterdings in 8. gedruckt werden. Diese Pteer ist 11 dedicirt; der 5. davon ist der Kurfürstl. Sächs. Kommiss. Rath Riem — in
Dress

Dresden, und nicht in — Leipzig. Der Hr. Verf. selbst ist in Weidenbach im Anspachischen — und wenn sich Recens. recht erinnert, so ist er in eine gewesene Baderische Stadt gekommen — Unter der Bürgschaft eines ehrlichen Mannes versichert er, alles der Wahrheit gemäß niedergeschrieben zu haben, und keine andere, als echte selbst erbaute und reingepuhte Sämereien zu geben.

Folgende Getreidearten werden beschrieben nach ihrem Korn, nach ihrem Ertrage, und nach der Schwere.

I. Roggen: 1) Archangelsches Staudenkorn. Eine Winterfrucht. 2) Norwegisches Staudenkorn. *Secale cereale multicaule*. Eine Winterfrucht. 3) Wallachischer Staudenroggen. *Secale cereale Walachicum*. Eine Winterfrucht. Gibt eine 42malige Vielfältigung. 4) Astrachanisches Korn, auch Egyptischer Doppelweizen, und Pohnischer Weizen (*Triticum polonicum*) genannt. Sommerfrucht. — Davon sagt der Vf. S. 13. „dieß Getreide ist auch ganz dazu geeignet, die Stelle des Reises zu vertreten.“ Auch der bisher bei uns gebaute Winterweizen kann als Reis behandelt werden, nur kostet er mehr. Sollte diese Speise noch nicht näher bekannt sein, so ist Rec. erbötig, wenn bei Zeiten Bestellungen eingehen, den Weizen so zurechten zu lassen.

lassen. II. Weizenarten. 5) Weizen aus Tunis, mit schwarzen Granen. Grano di Tunesi. Eine Sommerfrucht. — Davon heißt es: „noch nie kam mir eine brandige oder taube Aehre zu Gesicht.“ — 6) Weizen aus Tunis, mit weißen Granen. Sommerfrucht. 7) Weizen aus Odessa am schwarzen Meere, mit gelben ausgespreiteten Granen. Grano tenero d'Odessa. Sommerfrucht. 8) Sardinischer Weizen. Frumentum Sardinicum. Sommerfrucht. — Davon sagt der Hr. Verf. S. 18. „bis jetzt habe ich keine Brandähre — gefunden —“ 9) Marokkaner Weizen; Arabischer Wunderweizen; Josephs Weizen. Blé de Smyrne, Triticum compositum. Sommerfrucht. Le Brün hat aus einem einzigen Korn 19 Aehren, und aus diesen 2508 Körner erhalten. III. Dinkel oder Spelz. — Davon schreibt der Hr. Verf. „ich habe von dieser Frucht — rändeln lassen — und diese Speise als ein Mittelding zwischen Reis und Gerste von einem äußerst angenehmen Geschmack gefunden.“ Im Coburgischen und Hildburghausischen wird aller Dinkel so behandelt. 10) Egyptischer Reisdinkel; Emmerkorn; Triticum zea. IV. Gerste. 11) Die große sechszeilige Wintergerste — Bärengerste; Hordeum hexastichon. 12) Große sechszeilige Sommergerste aus Tunis. Sommerfrucht. 13) Türkische Pfauen- oder Reißgerste; Bartgerste; Hordeum

Hordeum zeocriton. Sommerfrucht. 14) Große zweizeilige nackte Himmelsgerste; Malzgerste; *Hordeum nudum*. Sommerfrucht. — soll ein Kaffee; Surrogat geben. 15) Kleine nackte sechszeilige Gerste; Griesgerste; auch Himmelskorn genannt. *Hordeum coeleste*. Sommerfrucht.

V. Hirse. 16) Großer weißer Klumphirse. 17)

Sibirischer Goldhirse. *Panicum milliaceum flavum*. 18) Egyptischer schwarzer Hirse. *Panicum milliaceum nigrum*. 19) Sibirischer Kol-

benhirse, mit gelben Samen. 20) Indianischer Kolbenhirse, mit rothen Samen. VI. Hafer. 21)

Englischer weißer Rispenhafer aus Birmingham. Sommerfrucht. 22) Tartarischer nackender Ha-

fer; Grünhafer; *Avena nuda*. VII. Futterges-

wächse. 23) Norweger Futtererbse. 24) Norweger Futterwicke. VIII. Lein und Flachs. 25)

Sibirischer fortdauernder Staudenflachs. *Linum perenne*. 26) Croatischer fortdauernder Stau-

denflachs. *Linum multicaule perenne*. — S. 35.

Mit S. 36. hebt der Inhalt des 2ten Hestes an, das noch nachfolgen soll. Auch hier findet man 30 Arten von Roggen, Weizen, Gerste, Erbsen, Hafer, Hanf, Lein, Schmalzgieger, Delrethig, Delienf u. s. w. Mit S. 35 — 38 ist ein Verzeichniß ausländischer Getreide und anderer vorzüglichen Samereien, welche in beigefügten Preisen echt und vollkommen gegen bare Einsendung des

des Betrags — doch nicht unter 1 Gulden — zu haben sind. Rec. kann versichern, daß die Preise sehr geringe sind, z. B. Archangelischer Roggen 1 Gr. Preuß. oder 4 Kr. Wallachischer Staudenroggen 1 Gr. Preuß. oder 4 Kr. Weizen aus Tunis $1\frac{1}{2}$ Gr. Preuß. oder 6 Kr. — Schabzieger oder blauer wohlriechender Sternklee 1 Gr. Preuß. oder 4 Kr. — Sibirischer fortdauernder Staudenflachs 1 Gr. Preuß. oder 4 Kr. Croatischer 2c. 6 Gr. oder 24 Kr. u. s. w. Weil die Landwirthschaftl. Zeit. seit einigen Jahren viel von dem Sibirischen Lein geschrieben hat, so will Rec. Hrn. Fischers Urtheil davon (S. 31) hieher setzen, zumal eine Anweisung dabei ist, wie man feinen Flachs daraus bereiten kann, die sonst noch nirgends gelesen wird.

„Er dauert drei bis vier Jahre im Acker,“ sagt Hr. Reth. Fischer, „treibt mehrere Halme, wächst 3 auch 4 Schuh hoch, wird in Reihen oder Linien gesät, um das Erdreich im Frühjahr um ihn herum auflockern und vom Unkraut reinigen zu können, und wird nicht aufgezo- gen (gerauft, der Rec.), sondern geschnitten. Er trägt nicht nur äußerst reichlichen Leinsamen, sondern macht auch vielen, guten und schönen Flachs, wenn er ordentlich behandelt wird. Ich habe folgende zwei Verfeinerungsmittel bei diesem Produkt angewendet, und kann sie zur Nachahmung mit der
Versicher

Versicherung empfehlen, daß die kleine Mühe niemanden gereuen wird.

Der Flachß wurde wie gewöhnlich, aber nicht im Wasser, sondern auf dem Stoppelacker, gedreht, gedörrt und gebrecht, dann aber ein Mal gehechelt. Nun schlug ich einen Theil desselben in ein Stück Steifschetter ein, auf das ich den Flachß verbreitete und so in den Schetter einrollte, mit einer Schnur umband, und 14 Tage lang in den Keller legte. Nach Verfluß dieser Zeit wurde der Flachß herausgenommen, und auf der Wäschmange um die Mangbrügel gewickelt, und einige Mal tüchtig und geschwind durchgemangt, und so erwärmt; dann aber unverzüglich wieder durch die Hechel gezogen. Diese Operation wurde hinter einander drei Mal wiederholt, zum letzten Mal aber die feinste Hechel angewendet, und nun hatte ich einen außerordentlich feinen, $1\frac{1}{2}$ Elle langen Flachß, und am Gewichte noch vollständige zwei Drittel. Aber auch das abgegangene Werk war vorzüglich schön.

Ein zweites Verfeinerungsmittel, das ich ebenfalls bei diesem Flachße mit dem besten Erfolg anwendete, war folgendes:

Den von der Breche weg ein Mal gehechelten Flachß legte ich, nach der Länge, und schichtweise in eine Kiste, und jede Schicht bestreute ich mit
durch:

durchsiebter Eichenasche. (In Mangel der Eichenasche, heißt es in der Note, wird andere Holzasche genommen, diese aber mit etwas Salz vermischt. Recens. setzt hinzu: im östlichen Franken wird bei hartem Glachs gar keine Asche, sondern nur bloß Salz — gebraucht.) Ich stellte sie ebenfalls in den Keller, beschwerte sie, und ließ sie drei Monate ruhen. Nach Verfluß dieser Zeit wurde der Glachs wieder aus der Kiste genommen, und zwei Mal, nämlich durch die gröbere und dann durch die feinere Siebel gezogen, und nun spalteten sich die Fäden noch in viele neuere Theile, und ich hatte ebenfalls den schönsten feinsten Glachs, mit unbeträchtlichem Werthabgange, der jedoch auch in der Wirthschaft gut zu gebrauchen wäre. Vielleicht verdiene ich durch diese Bekanntmachung den Dank des schönen Geschlechts (und das von Rechts wegen), das doch immer lieber den feinen, als groben Glachs durch seine zarten Finger schlüpfen läßt. Auch den Dank des ökonomischen Publikums verdient Hr. Rrth. Fischer.

Rücksichtlich der Samenvermehrung, fährt derselbe fort, kann man bei dem Sibirischen perennirenden Glachs auf eine 42malige Vervielfältigung rechnen; auch sind die Körner etwas größer, als vom Teutschen Lein; schwer und ölsreich. Mit 24 Pfund Samen kann ein

25. Bd. 4. Heft. Z ganzer

ganzer Morgen zu 360 Quadrathuthen besäet werden.

Von dem Croatischen ic. sagt Hr. R. R. F. „jede Staude bringt 30 bis 50 feine Flachsstengel hervor — “ Im 2. Hest will er mehr von diesem Lein und Flachssagen, S. 33. so wie auch von dem innern Wehlgehalte und dessen Gebrauch des Weikens aus Tunis — S. 16.) dem Rec. mit großer Sehnsucht entgegen sieht.

3.

Der Gafthieb nach seinen Wirkungen betrachtet von Wilhelm Heinrich Käpler, Herzogl. Sachsen-Weimar- und Eisenachischen Wildmeister zu Ostheim, der Societät ic. Meiningen, 1804, bei Joh. Gottfried Harnischs Wittwe. 67 S. 8.

Der Herr Wildmeister fängt sein Büchelchen mit folgenden Worten an: „Da man an vielen Orten angefangen hat, den so äußerst wichtigen und von mir vor wenig Jahren beschriebenen und in mehrere Journale und andere Schriften eingedructen Gafthieb einzuführen, indem die gemachten Versuche die Nützlichkeit desselben bewährt haben; so halte ich es für Pflicht, mich darüber

darüber noch etwas weitläufiger zu verbreiten, und dem Forst:Publikum noch einiges darüber und über den Erfinder desselben zu sagen.“ — Und daraus kann also das Forst:Publikum erkennen, was es hier finden kann. Der Erfinder des Sasthiebes ist sein verstorbener Vater, und zwar durch den Zufall, daß er im zweiten Abschnitt des Reviers zu Melpers in einer rauhen Gegend des Rhöngebirges — 3 Stunden von Eisenach, keine Holzhauer haben konnte; der Abtrieb des Schlags verzog sich also bis spät ins Frühjahr, zu einer Zeit, da der Wald schon Laub gewonnen hatte. Nachdem das Holz gefällt war, kamen die Lohden stärker und dichter, als auf den Schlägen von 6 und 7 Jahren. Binnen seiner Dienst:Periode (56 Jahr) wurde der Wald so hergestellt, daß er allgemeines Aufsehen erregte. In Ludwig Wallrad Medicus u. Berichtigung einer Stelle im Forsthandbuche oder Anleitung zur Teutschen Forstwissenschaft. Zum Gebrauch seiner Vorlesungen, Tübingen, 1802. S. 283. heißt es in einer Anmerkung (von diesem Forste): „von mehreren reisenden Forstmännern habe ich die Käplerschen Schlagholzwaldungen als die schönsten rühmen hören, die sie je gesehen.“

Recens. empfiehlt dieses Büchelchen dem Forst:Publikum und allen Liebhabern, indem sie es

gewiß nicht ohne Vergnügen aus den Händen legen werden; wenn auch nicht in allen Waldungen, wie es doch sein sollte, z. E. in Bauern- oder Güterhölzern, der Gasthieb eingeführt werden kann, weil der Bauer vor der Frühlingsfaat nichts zu thun hat, und doch kein Geld ausgeben will — und — auch so viel Holz und Reisig hat, daß er nicht friert; so sollte er doch in allen herrschaftlichen eingeführt werden, und dem Holzmangel würde dadurch gar sehr gesteuert werden.

Ueber den Gasthieb — geht nur bis S. 44. In der Anmerkung S. 45. sagt er noch etwas über die Rothbuchenstöcke; und S. 53. im Anhang, daß er eine Bauordnung erbeten, deren langer Inhalt daselbst nachgelesen werden muß.

4.

Ueber die mannichfaltigen Stellvertreter des Getreidebrodes im Allgemeinen und die Bereitung des weißen Rübenbrodes insbesondere, von Franz Anton von Resch, Königl. Preuß. Rathe u. Erfurt, bei Beyer und Waring. 1804. Mit Dedication und Vorrede 44 S. gr. 8.

In der Zueignung, welche dem Freiherrn von Angern geschehen ist, erzählt der Verf. die Geschichte der Entstehung dieses Werthens, wie er vor mehrern Jahren von dem damaligen Statthalter, dem dormaligen Reichserzkanzler, den Auftrag erhalten, nützliche und anwendbare Brotsurrogate aufzufinden, um dadurch bei Fruchtheuerung und Hungersnoth das menschliche Elend zu mildern. Diese Abhandlung darüber habe er als Aktiv-Mitglied der Akademie nützlicher Wissenschaften bei einer Sitzung vorgelesen, welche deren Beifall erhalten, und zum Druck bestimmt worden sei.

Im 1. §. wird die Geschichte der Erfindungen über das Getreidemahlen und Brotbacken; im 2. die bekannten Brotsurrogate, welche zur Ernährung des Menschen dienen, angeführt: als a) Hirsenbrot; b) Heidekornbrot; c) Welches Korn

Kornbrot; d) Reißbrot; e) Honiggrasbrot; f) Canariengrasbrot; g) Rammgrasbrot; h) Gultas-
staniensbrot; i) Kopfkastanienbrot; k) Erbsen-,
Bohnen-, Linsen- und Wickenbrot; l) Spargel-
brot; m) Brot aus Spinatsamen; n) Buchs-
eckerbrot; o) Kürbissbrot; p) Kartoffelbrot; q)
Kohlrübenbrot.

Der 3. §. enthält die Resultate der verschiede-
nen Versuche, aus der weißen Rübe, mit Rogge-
nmehl vermengt, ein gutes Brot zu backen.
a) Aussage der Chemie über die Ernährungsfä-
higkeit der weißen Rübe (*Brassica rapa*). b) Ver-
fahren, aus weißen Rüben Brot zu backen; c)
Vergleich des Erfurter Gemäses mit dem Ge-
wichte; d) mit dem Berliner; e) Berechnung
des Kostenaufwandes, von Rüben mit Roggen-
mehl vermengt Brot zu backen; f) Empfehlung
der weißen Rüben zum Brotbacken; g) kräftige Be-
stätigungen der Anwendbarkeit und Brauchbarkeit
der weißen Rüben zum Brotbacken, durch meh-
rere in Berlin, auf Veranlassung des Verfassers,
angestellte Versuche.

Im 4. §. werden neuere bekannt gewordene
Brot-Surrogate angeführt: 1) aus Weizen-
und Roggenstroh — in Schweden; 2) aus den
Hülsen des Rays; 3) aus Queckenwurzeln; 4)
aus Eicheln; und schließt mit folgenden Worten:
„Meines Erachtens erhellet nach Grundsätzen der
Wahr-

Wahrheit, daß — — in theuren Zeiten, bei hoch gestiegenen Fruchtpreisen, die weiße Rübe das vorzüglichste und wohlfeilste Surrogat, um daraus, mit Roggenmehl vermengt, ein gutes nahrhaftes Brot zu backen, sein möchte.“

Recensent bemerkt nur, wo man denn zu der Zeit der Theurung gerade so viel weiße Rüben herbekommen soll? Sie selbst bauen, würde dem Getreidebau sehr nachtheilig sein. Sie taufen? Werden sie alsdann wohl in dem wohlfeilen Preise bleiben? Wird nicht alles theurer, je mehr es gesucht wird? Inzwischen wird es Niemanden gereuen, diese schätzbare Abhandlung selbst gelesen zu haben, zumal sie nur 12 Kreuzer kostet.

Journal für Beobachtungen und Erfahrungen in der Bienenzucht. Von einer Gesellschaft praktischer Bienenfreunde im Churfürstenthum Württemberg. Herausgegeben von M. Wurster, Pf. zu Gönningen &c. 1. Bd. 1. Hest. Tübingen, bei Heerbrandt. 1805. 232 S. nebst XVI S. Vorbericht, Titel und Inhaltsanzeige. 2. Hest, 358 S. XII S. Vorrede, IV S. Titel und Inhaltsanzeige, nebst 2 S. Druckfehler. 1 Thlr. 16 Gr.

Der Inhalt des 1. Hestes dieses neuen Journals — in der Bienenzucht, ist dieser: I. Kann aus der Bienenzucht ein wahrer Nutzen gezogen, kann sie selbst für den Staat im Großen nützlich werden? Und wenn dieses ist, wie müßte man die Sache einrichten? v. Herausg. S. 1. II. Geschichte meiner Bienenzucht vom Frühjahr 1803 bis 1804. v. Herausg. S. 23. III. Geschichte der Bienenzucht zu Ludwigsburg in den Jahren 1801, 1802 und 1803. von Dr. Rümelin. S. 53. IV. Bemerkungen über die Reserve, Königinnen, über die Arten, sie zu bekommen, und sie zur Vermehrung seiner Bienenzucht zu benutzen. v. H. S. 89. V. Wie wird der Honig verfälscht? v. H. S. 109. VI. Ueber den Naturtrieb der Bienen, zur Schwärmzeit
Ebnis

königliche Zellen mit Brut zu besetzen, noch ehe die alte Königin mit Tod abgegangen ist. Nach Senator Strauß. S. 125. VII. Sammlung der verschiedenen Meinungen über das Geschlecht und die Fortpflanzungen der Bienen. v. Kurwürtemb. Rath Andréa. S. 161. VIII. Recensionen. S. 189.

Ein Journal für Beobachtungen und Erfahrungen in der Bienenzucht — ist gewiß jedem Bienecker wünschenswerth, da noch so vieles in der Bienenlehre zu berichtigen und zu ergänzen ist; aber dann dürften, nach Recens. Meinung, nicht dergleichen Aufsätze darin vorkommen, wie Nr. V. und keine Recensionen, wie Nr. VIII. Auch dürften nicht so leichte Themata bearbeitet werden, wie Nr. I. und Nr. VII. So unwichtig vielleicht Manchem Nr. II. und III. scheinen möchten, so können sie dennoch vielen Nutzen haben, wenn sie mit Geschmack und ohne Trockensheit geschrieben sind.

In Nr. I. S. 17. sagt Hr. M. W. „Ich sage noch wenig, wenn ich behaupte, daß jährlich nur im Kurfürstenthum Württemberg. (warum schreibt der Hr. M. auf dem Titel: Württemberg? und auch: Kurwürttembergischen Oberamte?) einige 100,000 Pfund Honig und Wachs verloren gehen, weil keine Bienenanlagen im
freien

freien Felde und besonders in den Wäldern vorhanden sind.“ Recens. glaubt diese Behauptung am besten durch das Jahr 1805 im Frühjahre widerlegen zu können, da nicht nur äußerst wenig geschnitten wurde, und dieses Wenige mit $\frac{1}{2}$ vermehrt — versüttet werden mußte; denn bekanntlich war das Frühjahre anhaltend äußerst kalt, so daß keine Biene vor den 10. Mai fliegen konnte; nicht zu gedenken, daß der Winter von 1804 — 1805 viele tausend Stöcke umgebracht hat, aus denen gar nichts genommen werden konnte. Ob durch die Menge des gewonnenen Honigs der Preis des Zuckers fallen würde, wie S. 18. behauptet, daran zweifelt Recens. gar sehr, weil bald der Preis des Honigs steigen und Jeder den niedrigen Preis des Zuckers wählen würde, der dann immer wieder in seinen alten Preis steigen würde. Auch daran zweifelt Recens., daß das Unschlitt wegen des vielen erbauten Wachses fallen müßte; denn das meiste Unschlitt wird durch Fuhrleute nach Hamburg geschafft. In Landstädten und bei Weggern auf den Dörfern kann man niemals, oder doch höchst selten einiges bekommen; und bekommt mans, so muß mans theuer bezahlen. — So ließen sich noch einige Bemerkungen bei diesem Aufsatz machen: z. B. bei S. 25, daß man einen Bienenstockdieb des Landes verweisen soll; denn es fragt sich

sich zuerst: ist ein Staat berechtigt, seine Diebe und anderes lose Gesindel aus seinem Lande in ein benachbartes zu treiben? Dann — muß man ihn — den Vientorbdieb — erst haben, ehe man ihn des Landes auf immer und ewig verweisen mag; — wir übergehen sie aber, weil dieser Aufsatz noch immer mehrere gute Bemerkungen enthält. Der Hr. Sch. Lukas bekommt S. 4. 23. und Borr. S. IV. *) in den Noten derbe Lektionen, die er selbst nachlesen mag.

Aus Nr. II. führt Recens. nur die Note S. 46. an, worin es heißt: Es ist in der Erfahrung vollkommen gegründet, daß Mutterstöcke, in welchen die Königinnen ununterbrochen ruhen, in ihrer Arbeit, hauptsächlich aber in Absicht auf die Brut zurückkommen. Auch habe ich gesunden, daß gerade die Stöcke, bei denen das Lüthen viele Tage hindurch anhielt, häufiger weisellos wurden, als die übrigen Mutterstöcke, welche mit ihren überflüssigen Königinnen kürzeren Proceß machten

*) Hier heißt es: man vergleiche mit dem, was der gute Mann sein System — nennt, die Schrift: Physikalische Untersuchungen 1c. von Steinmeyer 1c. Nürnberg, 1772. — In dieser veralteten Schrift trifft man alles dasjenige buchstäblich an, was Lukas mit der unbescheidensten Aumassung — sein System — nennt.

machten — und überläßt die Beantwortung einem Niem.

Nr. II. fängt mit dem Jahre 1801 an, wo die bekannte Bienenvergiftung im Württembergischen vorgefallen ist, und wovon im 2. Heft eine rechtliche Darstellung folgen soll. Nach S. 71. hat der Vf. aus seinen 5 Bienenstöcken 90 pEt., Hr. Waisenhausprediger M. Schöll (S. 72.) aus einem einzigen schönen Magazinsstock 200 pEt., und Hr. Senator Cerauß von einem Kapital aus 273 fl. 44½ pEt. Interesse überhaupt, oder 39 pEt. reinen Gewinn. — Welch eine anlockende Beschreibung! Aber — Schaf, Bienen und Teich, machen bald arm, bald reich: — dieß beweist das Frühjahr 1805. Man vergl. damit die Note **) S. 76, da vorher das honigreiche Jahr 1803 von Niem und Dr. Schumann in Kospoda gerühmt wird, so konnte der Verf. es nicht rühmen — und sagt (am 9. Juli), daß es wohl, wenn es so fortgeht, unter die schlechtesten von 1771 und 1772 locirt werden müsse. — Es ist nicht nur eine ganze Landschaft vor der andern, sondern auch ein Dorf vor dem andern, wo sie das Holz näher haben — ja öfters ein Stand, ein Stock vor dem andern. Recens. erntete z. B. von 1 Stock 1804 14 Pfund Mürib. Gewicht; von

1 — $9\frac{1}{2}$ Pfund — u. s. w. — aber auch nur von 1. — 9 Pfund.

S. 68. erfahren wir, daß der Preis eines Bienenstocks im Württembergischen 8 Fl. sei (vergl. S. 80.), und 1 Maß Honig 1 Fl. 36 Kr. 1801 gekostet habe. S. 71. 1802 1 Maß *) 2 Fl. 24 Kr. 1803 1 Pfund 1 Fl. 8 Kr. — S. 74. finden wir, daß ein Frauenzimmer mit mehr denn hundert Bienenstichen im Gesicht und Hals sehr übel zugerichtet wurde, die der Hr. Verf. gegen Schmerzen und Geschwulst dadurch sicherte, daß er ihr den ganzen Kopf mit kaltem Wasser übergieß; und von Zeit zu Zeit mit kalten Umschlägen fortfuhr. Jedoch bemerkt er S. 75, daß kaltes Wasser bei dem Bienenstich nur helfe, wenn es sogleich nach dem Bienenstich angewendet wird.

S. 87. in der Note bemerkt der Hr. Verf., daß diese Geschichte der Bienenzucht u. schon in Riems neusortges. Samml. dt. und Bienenschr. auf das J. 1803 1. Lief. und 1804 1. Lief. stehe — er glaubt aber, daß ihm der Plan dieser
Zeits

*) 1 Würt. Maß Honig wiegt gerade 5 Würt. Pfund. S. S. 85 **). Ein Coburger Maß Honig wiegt 3. B. 1 Pfund 19 — 22 Loth Nürnbg. Gewicht.

Zeitschrift die unangenehme Nothwendigkeit auflege — welches Recens. nicht einsteht. So muß man eine Sache mehr Mal lesen — und — bezahlen.

In der Note S. 90. zu Nr. IV. findet man die Nachricht: ausgetrommelte Stöcke werden überaus gern weisellos — 1) wenn man ihnen zu viel Woll entzieht — 2) wenn gleich nach dieser Operation eine allzu rauhe und naßkalte Witterung einfällt, da ist Faulbrut, Weisellosigkeit, oder doch wenigstens eins von beiden unvermeidlich — Die Nr. IV. selbst muß nachgelesen werden. Hr. Büsching bekommt hier manchmal Unterricht.

Die Verfälschungen des Honigs Nr. V. S. 112. mit Wasser, als die allerunschädlichste, S. 116. wenn man alles, Wabenhonig und Bienenbrot, in die kleinsten Theile auflöst. S. 120. mit Mehl, welche Verfälschung der Hr. Verf. erst vom Pater Rupert erfahren hat.

Nr. VI. ist zwar wider M. Wurster — aber schön geschrieben. Muß wiederum ganz nachgelesen werden. Die Abhandlung Nr. VII. ist eigentlich bloß für Anfänger; — darin sagt S. 165. der Hr. Verf. von Hrn. Lukas: „was Janscha vorbrachte, war neu; Lukas aber gibt nur etwas Altes in einem neuen Kleide.“

Nr. VIII.

Nr. VIII. Die Recensionen enthalten: 1) Ueber künstliche Bienenfütterung 2c. von A. Leipzig, 1803. 1 Fl. 30 Kr. Der Verf. soll Hr. Dr. Apel in Delitzsch sein. Von dem Buche selbst sagt Hr. Rümelin: „der Verfasser hat sich dadurch ein Verdienst erworben, das ihm alles Recht gibt, auf den Dank des Publikums Anspruch zu machen. 2) Anweisung zur nützlichsten und angenehmsten Bienenzucht für alle Gegenden 2c. Von Christ. Leipzig, 1803. 2 Fl. 40 Kr. — Seit 1780 ist dieß die 4. Auflage — (und weyn die Vielheit der Auflagen eines Buchs ein wahrer Beweis seiner Güte und Brauchbarkeit ist, so ist sie auch hier der Beweis von dem) unverkennbaren Beweis 2c. wie Hr. Rümelin sagt. Diese neue Auflage hat wesentliche Vorzüge erhalten. 3) Journal für Bienenfreunde. Herausgegeben von Büsching und Kaiser. 3. Jahrg. 1. und 2. Heft. Wolfenb. 1803. Es scheint, sagt Hr. M. B. S. 210, Hrn. B. und K. an Materialien zu fehlen, und in dieser Verlegenheit nehmen sie Alles in ihr Journal auf, selbst solche Aufsätze, die Behauptungen enthalten, mit denen gewiß kein, auch nur halbwegs praktischer Bienenwirth zufrieden sein wird. S. 219. verwirft Hr. M. B. das angegebene Reiben der Wunde beim Bienenstich, und setzt S. 220. Folgendes an dessen Stelle: „ich schabe

schabe eine frische Erdbirne (Kartoffel) und lege das Geschabte auf die Wunde. Wiederholt man dieses Mittel einige Mal schnell nach einander, so wird man eine große Erleichterung davon spüren.“ So wird noch S. 231. aus Nr. XII. angeführt: ein sicheres Mittel, Schmerzen und Geschwulst nach einem Bienenstich zu verhüten, und gesagt: alles, was kühlend ist, kann als Mittel gegen die Schmerzen, welche der Bienenstich verursacht, gebraucht werden, nur müssen kühlende Mittel auf der Stelle gebraucht werden. S. 232. gibt noch eine Anzeige neuer Bienen-schriften: Die Bienenzucht 2c. von Andrea. Stuttgart, 1804. 1 Fl. Anleitung zur Magazin-Bienenzucht 2c. von Wurster. 3. Ausg. 1805. 2 Fl. 45 Kr.

Daß hier verschiedene Provinzial-Ausdrücke vorkommen, läßt sich leicht vermuthen. Recens. kann aber durchaus die Papierverschwendung nicht dulden, daß bei jeder Abhandlung 2 Seiten verloren gehen. Bei diesem Bande gehen also 14 Seiten *) — mithin 1 Bogen verloren für den Käufer, und Hr. M. Wurster steckt daher für leeres Papier einen Louisd'or in die Tasche, welches Recens. tadeln muß. Eben dieser

Tadel

*) Denn Nr. VI. S. 125. hat noch eine Note, die bis S. 126. fortläuft.

Zabel trifft das 2. Heft bis auf S. 1, wo ebenfalls eine Note anzutreffen ist. Hier sind XI Rubriken, mithin 21 leere Seiten, ohne die mehrere $\frac{1}{2}$ und $\frac{1}{4}$ leeren Seiten, für die Hr. M. nichts liefert und $1\frac{1}{2}$ Louisd'or ad saccum zieht.

Der Inhalt dieses zweiten Heftes ist: I. Von der Vermehrung der Bienen durch Zwillingschwärme. (Ein schönes Thema, und eine schöne Ausführung.) Von M. Dobelmann, Pf. zu Büstenroth im Grfl. Amte Weinsperg (Weinsberg?) S. 1. II. Wie muß man die Bienen behandeln, um gegen alle Mißjahre gesichert zu sein? S. 25. III. Etwas über Nordbienenstände. S. 51. IV. Wie muß man Schwärme behandeln, die, wenn sie gefaßt sind, auf einmal unruhig werden, und wieder ausziehen wollen? S. 75. V. Ueber Faulbrut. S. 97. VI. Die gewöhnliche einfache Korbienenzucht zur Magazin-Wartung umzuschaffen, ohne andere Körbe dazu nöthig zu haben. S. 113. VII. Drei kleinere Aufsätze: 1) Ueber das Ausfliegen der Königinnen. 2) Warnung bei dem Gebrauche des Vorwists. 3) Merkwürdige Beispiele von zwei außer der Schwärmzeit zugleich vorhandenen Königinnen. S. 129. VIII. Ueber den Ursprung des Wachses. S. 147. IX. Gewicht zweier Stöcke das ganze Jahr hindurch. S. 171. X. Rechtliche Darstellung der Bienenvergiftung zu 25. Bd. 4. Heft. Y Luds

Ludwigsburg am 21. Aug. 1801. S. 193. XI.
Recensionen. S. 213.

Mehrere Provinzial-Ausdrücke kommen auch hier vor, z. B. S. 54. satte Gründe für hins länbliche Gründe (bestimmen.). Auch hier bes kommt Hr. Lukas manchen Seitenhieb vom Hrn. M. W. S. 55. *)

Nr. III. ist von Dr. Rümelin, der dem Nordbienenstande den Vorzug gibt. Der IV. Aufsatz ist von M. Wurster; so wie der V. keine Namensunterschrift hat. Nr. VI. ist von Strauß. Am Schlusse dieses Aufsatzes macht Hr. M. W. einige Anmerkungen, und sagt S. 128. zuletzt: Ist die Bitterung nicht unglaublich günstig, so ziehen solche allzu kleine Schwärme gewöhnlich am folgenden Tage wieder aus, und vereinigen sich mit irgend einem andern Stock auf dem Stande, oder sie fliegen ganz davon. — Hier kann Recens. gerade das Gegentheil anführen. Bekanntlich gab es dieses J. 1805 viele Bienenschwärme — aber spät. So faßte ich den 28. Juli einen Bienenschwarm — ungefähr zwei Hände voll und setzte ihn auf den Stand, wo er 8 Tage lang aus, und einflog. Am 31. Juli faßte ich einen andern großen Schwarm — auch dieser flog 5 Tage — und an diesem Tage zog dieser große Schwarm aus, ungefähr 3 Ellen lang, kehrte

kehrte um und bezog den Bienenstock des erst gefaßten kleinen Schwarms. Ich suchte nach einer todtten Königin — fand aber keine. — In Nr. VII. sagt Hr. Andrea, daß es auch mitten im Sommer ausfliegende Königinnen gebe. — Recens. hat derselben gewöhnlich gegen Jakob gesehen. Bei Nr. VII. 3. gibt Recens. Hrn. Strauß seinen ganzen Beifall, da er selbst mehrere Male 2 Königinnen in einem Stocke gefunden hat. Nr. VIII. ist eine Uebersetzung aus der Bibliotheque Britannique T. 26. p. 58 — 79. Der Verf. ist Franz Hüber — aus dem neuen allgem. Journ. der Chemie 3. Bd. 1. Heft S. 49. Berlin, 1804, von Gehler — der Einsender ist Dr. Bischoff. — Bei diesem Stück hat Hr. M. W. mehrere Anmerkungen gemacht, wo er 2) sagt: es ist schlechterdings unrichtig, wenn man behauptet, daß Schwärme, die schon ein Paar Tage gefaßt waren, kein Höschchen mit nach Hause brächten. Am zweiten Tage, also nach Verfluß von 24 Stunden, bringen junge Schwärme so gewiß, als ich dieses schreibe, mehrere Höschchen mit — Wem freilich diese Milch noch gegeben werden muß, der ist noch in der Wiege der Bienenlehre. Recens. hat dieß seit 10 Jahren, und besonders dieses Jahr bemerkt, daß Hr. M. W. vollkommen Recht hat. Ein Theil der Bienen fliegt an den Ort, wo

Y 2

Tages

Tags zuvor die Königin gefessen hatte; ein anderer Theil bleibt im Stocke; ein dritter bringt Kütt — und ein vierter Theil bringt — besonders — weiße Höschchen, doch mitunter auch gelbrothe. In Nr. IX. wiegt Hr. Strauß zwei Stöcke, und findet, daß sie täglich 3 Loth (im Durchschnitt) leichter werden (S. 190). Nr. X. wird Jeder mit Vergnügen lesen, zumal Hr. Rümelin noch einen Anhang über das kurfürstliche Reskript gegeben hat. Nr. XI. enthält die Recension des Journals für Vienenfreunde, von Büsching und Kaiser, 4. Jahrg. 1. Heft. Wolfenb. 1804. B. und K. werden hier sehr oft zurecht gewiesen. Uebrigens scheint dieses Journal Hrn. M. W. die Idee zu seinem Journal gegeben zu haben; denn es finden sich viele Rubriken darin, die ganz die nämlichen, wie im Wursterischen sind. Z. B. Geschichte meiner Vienenzucht; Welche Richtung des Vienenhauses ist die vortheilhafteste? Recensionen der neuesten Vienenbücher. — In Nr. VII. des B. Kf. J. wird die Schrift, das Ganze der Vienenzucht — von Wäser — beurtheilt und W. sagt: so beurtheilt, wie es eine so heillose Arbeit verdient. (Im Vorbeigehn — Hr. Wäser — schreibt gar zu gern aus.) Die Schrift: Ueber künstliche Fütterung, ist eben so, wie in diesem Journal 1. Bd. 1. Heft geschehen, beurtheilt. — Der

Frän:

Fränkische Bienenwirth — von Neuß, Pfarrer im Bambergischen. Bamb. und Würzb. 1804. — Davon sagt Hr. W. „dieser leicht faßliche Unterricht ist ganz aus meiner Anleitung zur Magazin-Bienenzucht genommen, und zum Theil wörtlich abgeschrieben:“ und dieß beweist er S. 358.

In dem Vorbericht sagt S. VIII. in der Note Hr. W. „So bald wir keine Bienen hätten, so bald würde die Bereitung des Honigs und des Wachses für uns eine unmögliche Sache seyn.“ In Rücksicht des Wachses bedarf dieß eine Einschränkung, da wir von dem Wachsaume Wachs erhalten, und man jetzt aus dem Del ein Wachs bereiten kann.

In der Vorrede zum 2. Hest S. IV. schreibt Hr. W. „Ich hätte in meinem Leben nicht gedacht, daß ein Mann (Hr. Appellations-Rath Heydenreich in Dresden, in seinem Buche: Ueber die Faulbrut der Bienenpest. Dresden, 1804. in der Vorrede), dem es nach seinem eignen vielfältigen Geständniß um nichts als Wahrheit zu thun ist, — daß ein Mann. der seine Meinung so derb, so ganz ohne alle persönliche Schonung zu sagen gewohnt ist, daß der Mann so unduldsam gegen den bescheidensten Widerspruch sein könnte. —“

Recens.

Recens. wünscht diesem Journal eine lange Dauer. Nur müssen die vielen leeren Seiten wegfallen.

V.

Ueber den Gebrauch der Hornspäne zur Düngung.

Die Hornspäne sind die Abgänge, die bei den Horndrechslern und Kammmachern von den verschiedenen Arbeiten, die sie aus Horn verfertigen, zurück bleiben, und bei diesen oft um einen sehr billigen Preis gekauft werden können. Man bekommt sie freilich nicht allezeit ganz rein, indem Holz oder auch die Späne von den verarbeiteten Knochen darunter sind. Wo man aber Hornspäne erhalten kann, da sollte man sich diese Düngung nicht entgehen lassen. Freilich kann man sie nicht im Großen anwenden, weil man nicht genug erhalten kann; aber desto mehr würden sie in Gärten zu empfehlen sein. Sie treiben außerordentlich und können eben daher nachtheilig werden, wenn man zu viel davon braucht. Besonders sind es Kohl, Kohlrabi, Blumenkohl, Gurken

Gurken und andere Gewächse, die über sich gehen, wo sie sehr gute Dienste thun. Man kann sie entweder gleich beim Graben mit aufstreuen und untergraben, oder auch beim Behacken mit anstreuen. Bei dem Legen der Gurkenkerne ist es am besten, daß man erst einen tiefen Graben macht, die Hornspäne hinein streuet, aber nicht zu dicke, dann diese wieder mit einem oder 2 Zoll hoch Erde bedeckt und auf diese die Gurkenkerne legt und zudeckt. Wer den Versuch machen und zwei Reihen neben einander, die eine mit und die andere ohne Hornspäne, legen will, der wird bald den großen Unterschied bemerken. Die mit Hornspänen gelegten werden nicht nur fetter aussehen, sondern auch viel schneller wachsen und blühen. Bei dem Blumenkohl und Kohlrabi kann man es auch so machen, daß man erst ein Loch gräbt, in dieses die Hornspäne thut, diese mit Erde bedeckt und dann die Pflanze darauf setzt.

Man sagt, die Hornspäne halten nicht lange nach, und das ist wahr; aber das erste Jahr treiben sie sehr gut und das andere Jahr merkt man noch immer ihre Kraft. Man darf sie also nicht als Stellvertreter des Düngers ansehen, allein wer seinen Garten von Zeit zu Zeit gut düngt und auf die Stücke, die eben dieses Jahr nicht gedüngt wurden, etwas Hornspäne bringt, der wird das Land

Land länger bei Kräften erhalten und mehr und bessere Früchte ernten.

Man behauptet ferner, daß von den Hornspänen die Pflanzen verbrennen. Das kann der Fall in trockenem sandigem Boden, so wie in trocknen Jahren sein, oder wenn man nicht vorsichtig genug damit umgeht, und entweder zu viel davon nimmt, oder sie den Wurzeln zu nahe bringt. Daher ist auch vorhin angegeben worden, wie man dabei verfahren soll.

Im Felde würden sie vorzüglich auf Kraut- und Kohlstücken zu empfehlen sein. Man kann sie aber auch bei den verschiedenen Futterstücken und besonders auf Wiesen benutzen, zumal wenn diese etwas feucht sind. Noch weit mehr Erfahrungen und Versuche muß man in denjenigen Gegenden damit gemacht haben, wo sie in Menge zu haben sind. Möchte dieser Aufsatz den Einen oder den Andern veranlassen, in diesen Hefen den mancherlei ökonomischen Gebrauch anzugeben, den man dort von den Hornspänen macht. Nützlich sind sie gewiß, und wenn man sie auch bezahlen muß, so scheinen sie den Aufwand reichlich zu ersetzen.

Wegen der stark treibenden und hitzenden Kraft, die sie besitzen, sollte man vermuthen, daß sie auch in Mistbeeten und Treibhäusern gut zu gebrauchen wären. Ob dieses nicht schon hier
und

und da geschehen sei, weiß der Verfasser nicht, wohl aber vermuthet er, daß diese sich da sehr gut gebrauchen ließen.

VI.

Können nicht auch die Weltbegebenheiten
Einfluß auf die Witterung haben?

Wir sind mit dem, was die Witterung bei uns bestimmt und abändert, noch viel zu wenig bekannt, als daß wir nicht noch immer fragen sollten, woher diese oder jene Erscheinung in Ansehung des guten oder schlechten Wetters komme. Wenn sich auch überhaupt die Ursachen angeben lassen, warum zu dieser und jener Jahreszeit die Witterung im Allgemeinen so, und nicht anders ist, so können wir doch auch andere Ursachen nicht ausschließen, die dabei mitwirken können. Es läßt sich daher fragen: können nicht auch die Weltbegebenheiten Einfluß auf die Witterung haben? Wir haben diesen Sommer sehr viel Regen gehabt, aber fast aller Regen kam aus der Gegend, wo man vorzüglich thätig auf dem Meere war, und es sich angelegen sein ließ, die benachbarte Insel auf einmal, wie ein Dieb in der Nacht, mit einer alles besiegenden Macht zu überfallen. Bekannt
ist

346 VI. Können Weltbegebenheiten Einfluß

ist es, daß der Regen aus den Meeren zu uns gebracht wird, und bekannt ist es ferner, daß, wenn ein Wasser oft und viel in Bewegung gesetzt wird, es desto mehr ausdünstet, wie Jeder sehen und erfahren kann, wenn in seinem Hause eine Lanne Wäsche gewaschen wird. Denkt man sich nun die große Thätigkeit auf dem Meere, das uns bis jetzt so reichlich mit Regen versehen hat; so läßt sich es erklären, warum wir eben daher so viel erhielten. Daher würde es aber auch erklärlich, woher die öftern Unterbrechungen und Abwechslungen in der Witterung kommen. Vor einigen Jahren, als man sein Spiel auf dem Mittelländischen Meere und besonders bei Egypten hatte, kam vieler Regen von dorthier. Man wird freilich sagen, der Wind macht das Wetter; allein zu einer Zeit, wo der Zug der Luft oder der Wind eine so wenig feste und bestimmte Richtung hat, als dieses im Sommer ist, können solche Ursachen, wie die aufsteigenden Dünste und Wolken, gar leicht auch dem Windstrome eine bestimmtere Richtung geben. Aber, was haben wir nun damit gewonnen? — Wenn wir nur die Entstehung von manchen Dingen erklären und die Ursachen angeben können, so sind wir zufrieden; und so könnten wir auch hier zufrieden sein, wenn wir wüßten, daß die Weltbegebenheiten dieses hervorgebracht haben. Daß sich es ein gekrönter Narr einfallen lassen sollte, künftig

künftig auch über Wind und Wetter zu gebieten, das wollen wir zur Ehre der regierenden Menschheit nicht hoffen; und will sich einer an diesem stolzen Gedanken laben, so mag er es. Was er dann ist, ist schon angegeben.

VII.

Anzeige eines Betrugs.

Ich fand in dem Oster-Meß-Katalog eines Buchhändlers:

„Acht gemeinnützige von einem Gutsbesitzer durch vieljährige Erfahrung erprobte Recepte, dritte vermehrte Auflage.“ 8. Berlin. 8 Gr.

Sogleich verschrieb ich sie mir; und erhielt sie versiegelt, in einem Umschlage von blauem Papier, auf dem der angegebene Titel, bis auf den Druckort: Berlin — nebst Anzeige der acht angeblich erprobten Recepte, stand.

Ich wußte nicht, was ich thun sollte; sollte ich das Siegel erbrechen, oder es unerbrochen zurücksenden? Schon war ich einmal durch Wiese's Mittel wider den Brand im Weizen schändlich betrogen worden. — Unter 4) fand ich: „Alle Feuers

348 VII. Anzeige eines Betrugs.

Feuerwährmer, auch Schaben genannt 2c. gänzlich zu vertreiben;“ und um dieses Mittels willen entschloß ich mich, 8 Gr. dafür zu bezahlen. Ich las den Titel noch ein Mal; und jedes Wort: Acht gemeinnützige — von einem Gutsbesitzer — durch vieljährige Erfahrung — erprobte Recepte — dritte — vermehrte Auflage — reizte mich um so viel mehr an, das Siegel zu brechen. Ich stellte mir vor, es würde nicht mehr, als ein Bogen sein, wie bei Wiese's Mittel, und beschloß zugleich, diese Recepte in den Oekon. Hefen abdrucken zu lassen, damit der ungenannte Betrüger nicht weiter die Beutel gutmüthiger Oekonomen in Kontribution setze, weil ein Bogen für 8 Gr. sündentheuer ist. Es war aber nur $\frac{1}{2}$ Bogen, auf einer Seite mit klein Petit gedruckt; und nun ärgerte ich mich noch mehr über den Betrüger. Ich las die Titel der Recepte, und fand bei 6) Sechstes Mittel: daß die Tauben gern in den Schlägen bleiben, und wiederkommen u. s. w. und nun fiel mir auch bei, daß ich dieses Mittel gelesen hatte — Ich schlug nach, und fand nicht nur dieses Mittel, sondern die sechs ersten gedruckt — in der Landwirthschaftl. Zeitung 1804. Nr. 1. S. 7 und 8. das 1. 2. und 3. — Nr. 2. S. 15. das 4. 5. 6. Diese schrieb der unbekannte Betrüger ab, schrieb noch 2 andere dazu, und sendete sie — als erprobte — Recepte —

dritte

dritte — vermehrte Auflage in die Welt, um die Beutel der Oekonomen um 8 Gr. zu pressen. Es kann zwar sein, daß das 7. und 8. Recept auch in Landwirthsch. Zeitung stehen; ich habe aber nicht Lust, weiter nachzuschlagen; genug, daß wir ihn bei den sechs ersten als einen Betrüger ertappt haben. Das 7. heißt: Ein neues und ganz wohlfeiles Mittel, womit man Felder, Wiesen und Gärten düngen kann: und fängt an: man nimmt 3 Meßen starken und zähen Leim oder Thon — der Schluß ist: wie man dergleichen Samen säet. Und das achte: Vögel zu färben, und hat diesen Anfang: Man nehme einen Theil geraspelttes Zinn — und schließt sich mit den Worten: so bekommt man dergleichen natürliche Junge von ihnen.

In des Buchhändlers Bücherverzeichniß steht der Druckort: Berlin — auf dem blauen Umschlage fehlt er aber. Sollten also diese Recepte von Berlin aus versendet worden sein, so werden die Herren Buchhändler ersucht, diesen Betrüger zu nennen, damit ihm sein Handwerk von der Obrigkeit gelegt werde, und er in Zukunft die Beutel gutmüthiger Oekonomen nicht plündern könne. Denn eine vermehrte Auflage ist es nicht; es sind die nämlichen Worte, wie sie in der Landwirthschaftl. Zeitung von 1 — 6 stehen. Erprobt sind sie auch nicht — und aus der Landw. Zeitung gestohlen; es wäre denn, daß er selbst sie in die Landw.

350 VIII. Tabellarisches Verzeichniß

Landwirthschaftl. Zeitung zum Druck gesendet hätte; aber es fragte sich noch immer: sind sie von ihm selbst erfunden? oder aus einem alten Buche genommen? Dieß dünkt mir sehr wahrscheinlich, besonders aus 8) Tauben zu färben. — Und dann bleibt er doch ein Betrüger; von dem und dessen angeführten Recepten gewarnt wird.

VIII.

Tabellarisches Verzeichniß der im Deutschen Obstgärtner enthaltenen Obstsorten *).

1) Äpfel.

1. Der rothe Sommer; Rosenapfel. I. 2.
2. der (Sommer; **) Weilchenapfel. I. 2.
3. der Jakobsapfel. I. 3.
4. der rothe Sommer; Erdbeerapfel. II. 1.
5. der gelbe Würzapfel. II. 2.
6. der große Herbst; Süßapfel. II. 2.
7. der graue Kurzstiel. II. 3.

8. der

*) Die Römische Zahl bedeutet den Band, die Deutsche das Stück des Bandes.

**) Da Nr. 6. ein Herbst-, und im 21. Bb. ein Winter-Weilchenapfel vorkommt, so habe ich das Wort Sommer in Klammern dazu gesetzt.

der im T. O. G. enthaltenen Obstsorten. 351

8. der gestreifte Winter ; Süßapfel. II. 4.
9. die fuchsfärbige Reinette. III. 1.
10. der große oder Englische Pipping. III. 2.
11. die grüne Reinette. III. 1.
12. der rothe Api ; Apfel. III. 3.
13. der Fürstenapfel. IV. 1.
14. der Winterborsdorfer. IV. 2.
15. der rothe Fenchelapfel. IV. 2.
16. der weiß ; Wintertalville. V. 1.
17. die weiß ; Reinette. V. 2.
18. der gestreifte Herbstkalville. V. 2.
19. der goldene Pipping. V. 3.
20. der rothe Stettiner. V. 3.
21. der rothe Taubenapfel. V. 4.
22. der weiße Sommer ; Erdbeerapfel. VI. 1.
23. der kleine Pilgrim. VI. 1.
24. die Englische Reinette. VI. 2.
25. der gelbe Stettiner. VI. 4.
26. der braune Maatapfel. VII. 1.
27. der Englische Königsapfel. VII. 2.
28. die graue Reinette. VII. 2.
29. der Winterstreifling. VII. 3.
30. a) der Rheinische Bohnapfel. VII. 4.
30. b) der große Rheinische Bohnapfel. VII. 4.
31. die getüpfelte Reinette. VII. 5.
32. der Neuzerling. VII. 5.
33. die Casseler Reinette. VII. 6.
34. der Zwiebel ; Borsdorferapfel. VII. 6.

35. der

352 VIII. Tabellarisches Verzeichniß

35. der weiße Maatapfel. VIII. 1.
36. der rothe Winterkalville. VIII. 2.
37. der gelbe Herbst: Eßapfel. VIII. 2.
38. der weiße Sommer: Rambour. IX. 1.
39. die grüne Bandreinette. IX. 2.
40. der Paternosterapfel. IX. 2.
41. der rothe Herbstkalville. IX. 3.
42. die Reinette von Breda. IX. 3.
43. der gelbe Herbst: Zuckerapfel. IX. 4.
44. die kleine graue Reinette. IX. 6.
45. der rothe Sommer: Strichapfel. IX. 6.
46. der rothe Borsdorfer. X. 1.
47. die zwei Jahre dauernde Reinette. X. 2.
48. die glattgelbe Reinette. X. 3.
49. der Prinzessinapfel. X. 4.
50. der gestreifte Sommerkalville. X. 5.
51. der Pfingstapfel. X. 6.
52. der Fränkische Schmeerapfel. XI. 1.
53. die Französische Reinette. XI. 2.
54. der weiße Nachbau, oder Blumensauer. XI. 3.
55. die Muscateller: Reinette. XI. 3.
- 56 *). die Schafsnase. XII. 3.
57. fehlt:
58. die gestreifte Reinette. XII. 4.
59. der weiße Stettiner. XII. 4.
60. der schwarze Borsdorferapfel. XII. 5.

61. der

*) Die Nr. 55. im L. D. G. ist unrichtig.

der im T. D. G. enthaltenen Obstsorten. 353

61. der Feigenapfel ohne Blüthe. XII. 6.
62. die Charakter; Reinette. XIII. 1.
63. der große Bandapfel, oder Schweizerapfel.
XIII. 2.
64. der weiße Winter. Süßapfel, oder Zimmetapfel.
XIII. 2.
65. der große rothe Pilgrim. XIII. 3.
66. der weiße Taubenapfel. XIII. 6.
67. Dühamels Goldreinette. XIV. 1.
68. der Herbst; Weilchenapfel. XIV. 2.
69. der Goldstückapfel. XIV. 3.
70. Neuporter Reinette. XIV. 4.
71. Gestreifter Birncalville. XIV. 4.
72. Sommer; Borsdorfer. XV. 1.
73. der gelbe Fenchelapfel. XV. 2.
74. der rothe Herbststrichapfel. XV. 3.
75. schwarzer Api; Apfel. XV. 5.
76. der Malvasierapfel. XV. 6.
77. das Normännchen. XVI. 1.
78. der Rubinerapfel. XVI. 2.
79. der rothe Kronapfel. XVI. 3.
80. der rothe Spitzcalville. XVI. 4.
81. das Grobsen. XVI. 5.
82. der weiße Herbstcalville. XVI. 6.
83. der Fleiner. XVII. 1.
84. der kleine Jungfernapfel. XVII. 2.
85. der Gehlapfel. XVII. 2.
86. der Grünhartig. XVII. 3.

354 VIII. Tabellarisches Verzeichniß

87. der gedrückte Hartig. XVII. 4.
88. der Gerstenapfel. XVII. 5.
89. der Meißner Würzapfel. XVII. 5.
90. das Seidenhemdchen. XVIII. 3.
91. der Muscatellerapfel. XVIII. 3.
92. die Karmeliter, ReINETTE. XVIII. 4.
93. der große Jungfernapfel. XVIII. 5.
94. der Forellenhartig. XVIII. 6.
95. der Italienische weiße Rosmarin. XIX. 1.
96. der Citronenapfel. XIX. 2.
97. der braune Frauenapfel. XIX. 3.
98. das Taubenfüßchen. XIX. 4.
99. der rothe Eckapfel. XIX. 5.
100. der Lederapfel. XIX. 6.
101. der Sommer, Zuckersüßapfel. XX. 1.
102. der Viertelhartig. XX. 2.
103. der Eisapfel. 1. und 2. XX. 3.
104. Berliner ReINETTE. XX. 4.
105. d. gestreifte walzensförmige Schlotterapfel. XX. 5.
106. die ReINETTE von Orleans XX. 6.
107. der Würzapfel oder Würz, Rambu. XXI. 1.
108. der leberrothe Himbeerapfel. XXI. 2.
109. der Grafensteiner Apfel. XXI. 3.
110. der Winter, Weilchenapfel. XXI. 4.
111. der roth gestreifte Schlotterapfel. XXI. 5.
112. die gestrickte ReINETTE. XXI. 6.
113. der gelbe Audacker. XXII. 1.
114. der schöne Matthartig. XXII. 1.

115. der

- 115. der grüne Audacker. XXII. 2.
- 116. der breite Süßapfel. XXII. 2.
- 117. der Pleißner Apfel. XXII. 3.
- 118. der Himbeerapfel. XXII. 3.
- 119. die unvergleichliche ReINETTE. XXII. 4.

2) Birnen.

- 1. Die Johannisbirn. I. 1.
- 2. die kleine Muscatellerbirn. I. 1.
- 3. die kleine Margarethenbirn. I. 2.
- 4. die Roberts, Muscatellerbirn. I. 3.
- 5. die Magdalenenbirn. I. 3.
- 6. die lange Sommerbergamotte. I. 4.
- 7. die runde Sommerbergamotte. I. 4.
- 8. die gute Christenbirn. I. 4.
- 9. die lange Mundneßbirn. II. 1.
- 10. die kleine Pfalzgräfin. II. 1.
- 11. die Muscateller, Orangenbirn. II. 2.
- 12. die Hammelsbirn. II. 4.
- 13. die weiße Butterbirn. III. 1.
- 14. die rothe Konfesselsbirn. III. 1.
- 15. die lange grüne Winterbirn. III. 2.
- 16. die lange Schweißerbergamotte. III. 2.
- 17. der trockne Martin. III. 3.
- 18. die Winter, gute, Christbirn. III. 4.
- 19. die Kaiserbirn mit dem Eichenblatt. III. 4.
- 20. die St. Hermannsbirn. III. 4.
- 21. die Ratillacbirn. IV. 1.

356 VIII. Tabellarisches Verzeichniß

22. die Franzmadame. IV. 1.
23. a) die Jungfernbirn. IV. 2.
23. b) die Volkmarser Birn. IV. 4.
24. die Blutbirn. IV. 4.
25. die Venusbrust. V. 1.
26. die Straßburger Sommerbergamotte. V. 1.
27. die gute Louise. V. 2.
28. die Jagdbirn. V. 3.
29. die Winterambrette. V. 4.
30. der Winterdorn. V. 4.
31. die Sommer-Eierbirn. VI. 1.
32. die Spanische gute Christbirn. VI. 2.
33. die gute graue. VI. 2.
34. die graue Herbst-Zuckerbirn. VII. 1.
35. die Schweizerhose. VII. 1.
36. die große Blanquette mit dem langen Stiele.
VII. 2.
37. die Bergamotte Erasanne. VII. 3.
38. die Pfandbirn. VII. 3.
39. die Knechtensbirn. VII. 4.
40. die rothe Pfalzgräfin. VII. 4.
41. die Markgräfin. VII. 5.
42. die Apfelbirn. VII. 6.
43. die Sparbirn. VIII. 1.
44. die grüne Konfesselsbirn. VIII. 1.
45. die Paradiesbirn. VIII. 2.
46. die Schmalzbirn. VIII. 3.
47. die Lانسacbirn. VIII. 6.

48. die

- 48. die Sommer : Blutbirn. VIII. 6.
- 49. die schönste Sommerbirn. IX. 1.
- 50. die Rouffelet von Dheims. IX. 1.
- 51. die Sommer : Robine. IX. 2.
- 52. der große Mogul. IX. 3.
- 53. die Virguleuse, IX. 4.
- 54. die große Zwiebelbirn. IX. 4.
- 55. die große lange Sommer : Muscatellerbirn.
IX. 6.
- 56. die kleine lange Sommer : Muscatellerbirn.
IX. 6.
- 57. die graue Butterbirn. X. 1.
- 58. die Herbst : Mundneßbirn. X. 1.
- 59. die gebäumte Muscatellerbirn. X. 2.
- 60. die Sommer : Zuckerbirn. X. 3.
- 61. die Winter : Königsbirn. X. 4.
- 62. die Winter : Robine. XI. 1.
- 63. die rothe Butterbirn. XI. 2.
- 64. die Petersbirn. XI. 3.
- 65. die Damenbirn. XI. 5.
- 66. die Hirtenbirn. XI. 6.
- 67. die Holländische Zuckerbirn. XI. 6.
- 68. die Welche Birn. XII. 1.
- 69. die Hainbutterbirn, Agerolbirn. XII. 2.
- 70. die Teutsche Augustbirn. XII. 4.
- 71. die Marksbirn. XII. 5.
- 72. die große Rouffelet. XII. 6.
- 73. der Wildling de la Motte. XIII. 1.

74. der

358 VIII. Tabellarisches Verzeichniß

74. der Frauenschentel. XIII. 4.
75. die Bergamotte von Soulers. XIII. 5.
76. die rothe Orange. XIII. 5.
77. die graue Zuckerbirn. XIII. 5.
78. die Sommer : Honigbirn. XIV. 2.
79. die Rußbirn. XIV. 2.
80. die runde Mundneßbirn. XIV. 3.
81. die Königsbirn von Neapel. XIV. 4.
82. die Sarasin. XIV. 5.
83. die Brester Saftbirn. XIV. 6.
84. Junker Hans. XV. 4.
85. die kleine gelbe Zuckerbirn. XV. 6.
86. die Frenstädter Birn. XV. 6.
87. die Rheinische Paradiesbirn. XVI. 1.
88. der Sommerkönig. XVI. 1.
89. die Franchipanne. XVI. 2.
90. die kleine Schlesiſche Zimmetbirn. XVI. 5.
91. die Herbst : Eierbirn. XVI. 6.
92. die Fürstentafelbirn. XVII. 1.
93. die doppelt tragende Birn. XVII. 3.
94. die lange grüne Mundneßbirn. XVII. 4.
95. die Liebesbirn. XVII. 6.
96. die Teutsche Muscatellerbirn. XVIII. 1.
97. die Tulpen : Orange, oder bunte Pomeranzens
birn. XVIII. 2.
98. die Rheinische Birn. XVIII. 4.
99. die kleine Muscateller : Rousselet. XVIII. 5.
100. die Hirschbirn. XIX. 1.

101. die

Der im T. O. G. enthaltenen Obstsorten. 359

- 101. die grüne Sommerbergamotte. XIX. 2.
- 102. die doppelt tragende große Muscatellerbirn:
XIX. 3.
- 103. die Liebchensbirn. XIX. 4.
- 204. die Rußbirn. XIX. 5.
- 105. die Lorenzbirn. XIX. 6.
- 106. die Feigenbirn. XX. 1.
- 107. die große Sommer Citronenbirn. XX. 2.
- 108. die Westphälische Melonenbirn. XX. 3.
- 109. die Forellenbirn. XX. 4.
- 110. die Colmarbirn. XX. 5.
- 111. die frühe Rousselet. XX. 6.
- 112. die Glockenbirn. XXI. 2.
- 113. die kleine runde Haserbirn. XXI. 3.
- 114. die Missette. XXI. 4.
- 115. die gelbe runde Honigbirn. XXI. 5.
- 116. die schwarze Birn. XXI. 6.
- 117. die kleine graue Butterbirn. XXI. 6.
- 118. die Holländische Butterbirn. XXII. 1.
- 119. die kurzstielige Zuckerbirn. XXII. 2.
- 120. die große Petersbirn. XXII. 3.
- 121. die kleine Blaufette. XXII. 5.
- 122. die Sommer Ambrette. XXII. 5.

3) Kirschen.

- 1. Die große Maitirsche oder Frühweichsel. II. 3.
- 2. die kleine weiße Frühkirsche. II. 3.
- 3. die Herzogenkirsche. II. 3.

4. die

360 VIII. Tabellarisches Verzeichniß

4. die Jerusalemskirsche. IV. 4.
5. die große Amarelle. IV. 4.
6. die große schwarze Herzkirsche. IV. 4.
7. die Knorpelkirsche. VI. 3.
8. die kleine rothe runde Bogelkirsche. VI. 3.
9. die kleine rothe länglichte Bogelkirsche. VI. 3.
10. die Ostheimer Kirsche. VI. 3.
- 11 *). die saure Herzkirsche. VIII. 3.
12. die kleine frühe Amarelle. VIII. 3.
13. die gelbe Herz- oder Schwefelkirsche. VIII. 4.
14. die Kirchheimer Kirsche. VIII. 4.
15. die Holländische oder Oranientkirsche. IX. 5.
16. die braune Goodkirsche. X. 4.
17. die Süßkirsche mit festem Fleisch. X. 6.
18. die kleine schwarze runde Bogelkirsche. XI. 1.
19. die kleine lange schwarze runde Bogelkirsche.
XI. 2.
- 20 **). die runde marmorirte Süßkirsche mit festem
Fleische. XI. 5.
21. die rothe Goodkirsche. XI. 6.
22. die Weichsel von Montmorency. XI. 6.
23. die Spanische Frühweichsel. XII. 6.
24. die große lange Lothkirsche. XIII. 3.
25. die

*) Diese wird mit der Nr. 8. wieder belegt, und
12 mit 9 u. s. w. bis mit Nr.

**) 20. die ordentliche Nr. wieder eintritt.

der im L. D. G. enthaltenen Obstsorten. 361

25. die schwarze Goodkirsche. XIII. 4.
26. die späte Maitkirsche. XIII. 6.
27. die schwarze Ungarische Kirsche. XIV. 1.
28. die Allerheiligen, Kirsche. XIV. 2.
29. die große Nonnenkirsche. XIV. 3.
30. die Kirsche, vier auf ein Pfund. XIV. 6.
31. die Türkine. XV. 3.
32. die Prinzenkirsche. XV. 5.
33. die runde roth gesprengte Kirsche. XVI. 3.
34. die rothe Herzkirsche. XVI. 3.
35. die kleine runde Sauerkirsche mit kurzem Stiel. XVI. 5.
36. die kleine schwarze frühe Herzkirsche. XVII. 3.
37. die Ochsenherzkirsche. XVII. 4.
38. die Lauermannskirsche. XVIII. 2.
39. die Schöne von Rocmont. XVIII. 3.
40. die kleine goldgelbe Herzkirsche. XVIII. 4.
41. die Prager Muscatellerkirsche. XVIII. 5.
42. die späte Hildesheimer Marmorkirsche. XIX. 3.
43. die Erfurter Augustkirsche. XIX. 5.
44. die süße Frühweichsel. XX. 4.
45. die Pomeranzentkirsche. XX. 5.
46. die Bouquetkirsche. XXI. 3.
47. die Perl, Herzkirsche. XXI. 6 *).
48. die rothe Glanz, Herzkirsche. XXII. 1.

49. die

*) Nach der Nr. im L. D. G. 46.

362 VIII. Tabellarisches Verzeichniß

49. die doppelte Glas : Herzkirsche. XXII. 2.
50. die wohltragende Holländische Kirsche. XXII. 3.
51. die süße Mai : Herzkirsche. XXII. 4.
52. die große süße Mai : Herzkirsche. XXII. 4.
53. Büttners neue schwarze Herzkirsche. XXII. 5 *).
54. die späte Maulbeerkirsche aus Paris. XXII.
5 **).
55. die Sackbacher Kirsche. XXII. 6.
56. die rothe Moltenkirsche. XXII. 6.

4) Pflaumen.

1. Die kleine Mirabelle. II. 4.
2. die große Königin Klaudie. II. 4.
3. die Türkische Zwetsche. IV. 3.
4. das weiße Rebhühnerei. IV. 3.
5. die grüne Zwetsche. VI. 4.
6. die rothe Cyprische Eierpflaume. VIII. 3.
7. die Damascener Pflaume. VIII. 4.
8. der gelbe Spilling. VIII. 5.
9. die Kirschpflaume. VIII. 6.
10. die rothe Damascener Pflaume. IX. 5.

II. die

*) Im L. D. G. Nr. 52.

**) Im L. D. G. Nr. 53. wahrscheinlich nach dem Druckfehler *) — Es ist also unrichtig, wenn gesagt wird S. 298, daß es 55 Kirschenarten wären.

der im T. O. G. enthaltenen Obstsorten. 363

11. die gelbe Spätzwetsche. X. 3.
12. die Damascener Pflaume von Mageron. X. 5.
13. die grüne Weinpflaume. X. 5.
14. die gelbe Eierpflaume. XI. 1.
15. die lange violette Damascener Pflaume. XII. 2.
16. die Pflaume ohne Stein. XII. 2.
17. die Marunte. XII. 2.
18. die glühende Kohle. XII. 3.
19. die Teutsche Zwetsche. XIII. 1.
20. die blaue Kaiserpflaume. XIII. 3.
21. die blaue Weinpflaume. XIII. 4.
22. die große Zwetsche. XIV. 1.
23. die Reizensteiner gelbe Zwetsche. XV. 2.
24. die weiße Indische Pflaume. XV. 2.
25. der blaue Spilling. XV. 6.
26. die Abrikosenpflaume. XVI. 4.
27. das violette Nebhühnerei. XVII. 1.
28. die kleine Kirschpflaume. XVIII. 3.
29. die kleine Königin Klaudie. XX. 1.
30. die große Zwetsche. XX. 5.
31. die Dauphiné, Pflaume. XXI. 1.
32. die violette Königin Klaudie. XXI. 2.
33. die zwei Mal tragende Pflaume. XXI. 3.
34. die bunte Zwetsche. XXI. 4.
35. die rothe Spätpflaume. XXI. 5.

364 VIII. Tabellarisches Verzeichniß

5) Abrikosen.

1. Die gemeine Abrikose. VI. 4.
2. die Muscatellerabrikose. VIII. 5.
3. die Abrikose von Nancy. X. 5.
4. die kleine rothe Frühabrikose. XI. 4.
5. die große Frühabrikose. XII. 3.
6. die schwarze Abrikose. XVII. 2.
7. die Ananas; Abrikose. XVIII. 1.

6) Pfirschen.

1. Die Zwollische Pfirsche. IV. 3.
2. die kleine violette nackende Frühpfirsche. VI. 4.
3. die gelbe Pfirsche. VIII. 4.
4. die purpurfarbige Spätpfirsche. VIII. 5.
5. die Bourdine. IX. 5.
6. die dicke nackende violette Frühpfirsche. X. 2.
7. die Schöne von Birri. XI. 4.
8. die weiße Magdalene. XI. 5.
9. der Cardinal. XII. 2.
10. die Mandelpfirsche. XII. 5.
11. die doppelte Montagne. XIII. 6.
12. die nackte violette. XIX. 1.
13. die Venusbrust. XXI. 2.
14. die Pfirsche von Angoumois. XXII. 4.
15. die Riesenpfirsche von Pomponne. XXII. 6.
16. die Kirschpfirsche. XXII. 6 *).

7) Man:

*) Es ist also unrichtig, wenn S. 248. gesagt wird, daß es nur 15 Sorten wären.

7) Mandeln.

1. Die große süße Mandel. XV. 5.
2. die bittere Mandel. XVI. 6.
3. die kleine } Krachmandel, XVIII. 2.
4. die große }
5. die Zwergmandel. XX. 3.

8) Erdbeeren.

1. Die gemeine Walderdbeere mit rother Frucht.
XV. 1.
2. die gemeine kultivirte rothe Gartenerdbeere.
XV. 1.
3. die kleine Scharlach, oder Virginische Erdbeere.
XV. 4.
4. die große Scharlach-Erdbeere, oder die Erdbeere von Bath. XVI. 4.
5. die weiße Erdbeere. XVIII. 1.
6. die Ananas-Erdbeere. XX. 6.

9) Johannisbeeren.

1. Die große rothe Johannisbeere. XV. 2.
2. die weiße } Johannisbeere. XIX. 6.
3. die fleischfarbene }
4. die schwarze Johannisbeere. XX. 4.

10) Stachelbeere.

Die rothe Stachelbeere von Orleans. XV. 3.

11) Mispel

366 VIII. Tabellarisches Verzeichniß

11) Mispeln.

- | | | |
|---------------|---|----------------|
| 1. Die Apfels | } | Mispel. XV. 2. |
| 2. die Birn | | |

12) Nußsorten.

1. Die Hallische Riesennuß. X. 6.
2. die große runde bunte Zellernuß. XII. 1.
3. die gemeine Zellernuß. XVII. 6.
4. die Günsleber Zellernuß. XVII. 6.
5. die frühe lange Zellernuß. XVIII. 6.
6. die Italienische lange Zellernuß. XVIII. 6.
7. die gemeine weiße Lambertsnuß. XIX. 2.
8. die gemeine rothe Lambertsnuß. XIX. 4 *).

13) Quitten.

- | | | |
|---------------|---|------------------|
| 1. Die Birn | } | Quitte. XIII. 2. |
| 2. die Apfels | | |

14) Berberisbeere.

Die gemeine rothe Berberisbeere. XX. 1.

15) Himbeersorten.

- | | | |
|--------------|---|------------------|
| 1. Die weiße | } | Himbeer. XVI. 2. |
| 2. die rothe | | |

16) Eis:

*) Ist unrichtig, wenn S. 298 f. gesagt wird, daß es 10 Nuß- und Mandelsorten wären, da es 13 sind.

16) ¹Elsbeere.

Elsbeere. XXI. 5 *).

Weintraubensorten **)

1. Der weiße Gutedel. XVII. 5.
2. der Füller Wein. XVII. 6.
3. blauer Muscateller. XIX. 1.
4. der Killaner. XIX. 2.
5. der früh blaue. XIX. 3.
6. die graue Eibebe. XIX. 4.
7. die blaue Eibebe. XIX. 5.
8. weißer Muscateller. XX. 2.
9. großer Traminer. XX. 2.
10. Dickbauer oder Klävner. XX. 2.

*) Ist unrichtig, wenn S. 299. nur 11 verschiedene Beeren- und vermischte Obstsorten angegeben werden, da es 20 sind; oder es müßten nur 8 sein, wenn nur z. B. Mispeln als eins, Quitten als eins berechnet werden sollten.

**) Im T. D. G. heißt die Ueberschrift alle Mal: von den Weinsorten. Davon ist aber die Rede nicht, sondern von Weintraubensorten. Solche Sprachfehler sollten in einem solchen klassischen Werke nicht vorkommen.

IX.

Einsprossung wilder Delzweige in gute
Delbäume.

Eine Stelle in M. Steph. Schulz's Leitungen des Höchsten auf seinen Reisen 2c. V. Thl. S. 88. bestätigt die Ueblichkeit der Einsprossung wilder Delzweige in gute Delbäume im Morgenlande. Sie lautet also: „In Jerusalem habe ich (1754) von vielen gehört *), daß, wenn ein

*) Von vielen gehört. Bei einem Reisebeschreiber muß man wohl unterscheiden, a) was er selbst gesehen, und was er nicht selbst gesehen, sondern nur b) von andern gehört hat. Dieß ist nicht immer Wahrheit, und muß cum grano salis gebraucht und angewendet werden. Hier aber scheint dieß nicht zu sein; denn a) Schulz — war ein redlicher Reisender — b) er hat es nicht von Einem, sondern von Mehrern gehört; — stimmen aber Mehrere über eine und eben dieselbe Sache im Hauptpunkt überein; so erhält diese Aussage einen Grad der Wahrheit. c) Schulz hat den Ort genannt, wo die wilden Zweige zur Einsprossung geholt werden. d) Es stimmt mit der Bibel

ein zahmer Delbaum seine Zweige verliert, so hören sie vom Jordan wilde Delzweige, pflanzen dieselben in den zahmen Stamm, und da trägt er gute Früchte.“

Sollte denn dieß der einzige Baum sein, dachte ich, der die wilden Zweige so veredelt? Sollte unter den übrigen Obstbäumen an Äpfeln, Birnen, Pflaumen u. s. w. sich dieß nicht auch finden? Ich selbst habe noch keine Erfahrung machen können, da ich diese Stelle erst vor kurzem las; ich habe zwar mehrere pomologische Schriften deswegen durchlesen, aber nichts darüber gefunden. Es wäre aber doch möglich, daß in einer oder der andern pomologischen Schrift, die ich nicht gelesen habe, davon geredet würde. Ich will zum Voraus meinen verbindlichen Dank dem abstaten, der mir diese Schrift nennet wird.

Aber wozu dieses? Diese Frage wissen die kritischen Physiologen und Andere schon zu beantworten. Und wer die Antwort verlangt, für den sind auch diese Paar Zeilen nicht geschrieben.

Bibel überein, Röm. II, 17. „und du, da du ein wilder Delbaum warest, bist unter sie gepfropft, und theilhaftig geworden der Wurzel und des Safts im Delbaum.“

X.

Die gelbe Schlehe.

Dies ist eine Frucht, die sehr selten angetroffen wird. Sie hat die Größe eines Sechskreuzers Stücks, und fällt in das Gelbgrüne, wenn sie reif ist, welches nach der Jahreszeit zu Ende Augusts, oder längstens Mitte Septembers ist. Ich habe die Bemerkung gemacht, daß sie reif zu der Zeit wird, wenn das Grummet gemacht wird. Der Baum wächst nicht stärker, als die Zwetschenbäume wachsen. Das Laub sieht dem Laube der Zwetschenbäume ziemlich ähnlich, nur daß es 1) glänzender ist, 2) mehr ins Gelbliche fällt, und 3) die Adern des Blatts stumpfere Winkel und dieses einen längern Stiel hat. Die Jahrestriebe sehen dunkelroth, und haben zuweilen Stacheln, die sich vielleicht mit der Zeit bei besserer Kultur verlieren. Die Frucht löst sich nicht gut vom Stein, der kleiner, wie der Stein einer Zwetsche, und glatt ist. Hoffentlich löst sich auch das Fleisch noch vom Steine, wenn sie auf andere Stämmchen, z. B. auf Zwetschen, gepelzt wird. Der Baum blüht frühe, und es bleibt alljähr:

alljährlich eine große Menge Früchte hängen, die wegen des süßen Geschmacks lieblich zu essen sind, und auch gedörrt werden können, so daß diese gelbe Schlehe eine häufigere Anpflanzung verdient, als bisher geschehen ist. Ich habe einige Stämmchen davon nun selbst verpflanzt, und auch einige gepelzt; Liebhabern stehen mit der Zeit Stämmchen zu Diensten. Pelzreiser können in portofreien Briefen und mit kleiner Beilage für den Gärtner und Emballage abgegeben werden.

Woher der Name Weinkirchles komme, weiß ich nicht, und kann auch auf nichts rathen. Diese Frucht scheint eine jüngere Schwester von der gelben Schlehe zu sein. Sie ist um die Hälfte kleiner, fällt mehr ins Gelblichgrüne, und ist angenehmer zu essen, als die gelbe Schlehe. Gebacken und unter die gebackenen Zwetschen beim Kochen gethan, ist sie vortrefflich. Der Baum, der nicht groß wird, trägt alle Jahre häufig; und seine Blüthen scheinen der Kälte zu widerstehen. Auf gutem Boden treiben die Jahreschüsse sehr stark. Die Frucht löst sich nicht vom Steine, der halb so groß, wie der der gelben Schlehe ist, und dem Steine der Zwetsche ähnlich sieht. Das Laub unterscheidet sich beinahe gar nicht, außer daß es etwas kleiner

A a 2

ist;

372 XI. Ob die Spanischen Schafe

ist; die Jahrestriebe sind gelbgrünlich, und auf gutem Boden lang und stark.

Zum System der Pflaumen gehört diese Frucht, wenn sie auch sonst keinen andern Werth hätte.

XI.

Beantwortung der Frage: Ob die Spanischen Schafe in Teutschland weniger Wolle geben, als die Teutschen.

Diese Frage hat gewiß schon mancher Oekonom gehört, und sie nicht beantworten können. Eine vortreffliche Antwort darauf lautet also:

„Es bestätigt sich völlig, daß die Qualität der Wolle (von Spanischen Schafen in Kursachsen) eine unveränderliche Eigenschaft der Schafrace ohne Mitwirkung des Klimas, des Bodens, der Nahrung und der Wanderung sei; die Quantität derselben aber, sowohl in der Dichtigkeit, als der Länge, von dem guten oder schlechten, reichlichen oder sparsamen Futter abhängt.“

S. Neue

in Deutschland weniger Wollę geben. 373

S. Neue allgem. Deutsche Biblioth. 93. Bd. 4. Hest, S. 198. bei Beurtheilung des Buches: Geschichte der Einföhrung der feinwolligen Spanischen Schafe in die verschiedenen Europäischen Länder, u. s. w. Von E. P. Laste yrie. Aus dem Franz. übers. und mit Anmerk. begleitet von Friedrich, Herzog zu Schleswig, Holstein; Beck. Erster Theil. Leipz. bei Fleischer d. J. 1804. 230 S. 8. 1 Thlr. 4 Gr.

Ein Buch, das alle lesen müssen, die die Geschichte der Spanischen Schafe in den Europäischen Ländern kennen lernen wollen.

XII.

Pfropfreiser im Herbst gebrochen,

Werden also aufgehoben: man steckt die Reiser auf ein Gartenbeet, einen Zoll aus einander und 2 Zoll tief in die Erde *).

Man schlage die Reiser in feuchte Umschläge (d. i. in feuchten Lehm, dann mit feuchtem Moose umwunden, und in Wachseleinwand oder Papier eingepackt) und nehme sie dann, wobei sie so kühl als

*) L. D. G. 3. Bd. S. 127 f.

374 XII. Pflropfreiser im Herbst gebrochen.

als möglich zu halten sind, daß sie ja nicht schrumpfen oder eintrocknen — NB. die man aus einem fernem Garten genommen — — zu Hause müssen sie ins freie Land. Man trägt hier die Reiser auf eine solche Gartenstelle, die den ganzen Tag über nicht eher als Abends von der Sonne beschienen wird, die aber auch nicht übermäßig naß, noch zum Moder und Schimmel geneigt ist, gieße sie ein wenig an, und überlasse sie nun den ganzen Herbst und Winter unbesorgt der Natur. Sie halten sich, wosfern sie nicht gar zu grün und unreif abgebrochen werden, gut, und können gleich andern 2c. *).

Im Decbr. gebrochen, im Keller in trocknen Sand gesteckt — So der Seckendorfsche Gärtner zu Starckenberg **).

*) von Wille Monatl. Anl. zur Beförderung einer ergb. Erzieh. des Obstes, S. 22.

**) L. D. G. 5. Bd. 2. St.

XIII.

Rhapsodische Bemerkungen, als Zusätze
und Berichtigung einiger Stellen in den
Dekon. Heften.

1) Das Wort Maat.

Zum Monat April 1805. S. 376 f.

„Wer mit Fulda glaubt, daß einerlei Wort oder Laut durch mannichfaltige Abänderungen ganz verschiedene Bedeutungen und Nebengriffe erhalten kann, der wird die Verwandtschaft mit mot auch in mit, in mischen, in Maatschappij und Maats der Holländer zu erkennen meinen. Vom letztern Worte Maats, Geselle, hört man auf den Schiffen Koksmaats; und in Niedersachsen Maatsche, womit sich die bei einer Herrschaft dienenden Mägde nennen.“ Man sehe Fulda German. Wurzelwörter S. 147 *).

2) Auch

*) S. Vorrath kleiner Anmerkungen über mancherley gelehrte Gegenstände, von Joh. Beckmann. 1. Stck. Göttingen, bei J. F. Röwer. 1795. S. S. 122.

376 XIII. Rhapsodische Bemerkungen,

2) Auch die Katzen erbrechen sich.

Zum Monat Juni 1805. S. 522.

„Man bemerkt — bei keinem Thiere ein Erbrechen, als nur bei den Hunden.“ Mit Recht macht der ung. Verf. die Anmerkung: „Sollte sich diese Bemerkung noch länger vor einer gesunden Kritik rechtfertigen lassen?“ und beweiset, daß bei Pferden und Kühen — ein erstünkstes — Erbrechen hervorgebracht werden könne (bei den Pferden ist es nämlich geläugnet worden). Einsender dieses wundert sich höchlich, daß dem Hrn. Ung. und Andern noch nicht begegnet sein sollte, daß sich die Katzen sehr oft erbrechen. Wenigstens ist Einsendern dieses mehr als hundert Mal von mehreren Katzen bekannt.

3) Hieser Apfel — Cardinals: — Rosmarin - Apfel.

Monat November 1804. S. 479. vergl. Monat Mai S. 284.

Der Hieser Apfel ist nach S. 134. der Nachricht und Beschreibung einer vollständigen Sammlung von Obstsorten u. von von Heineken, vermehrt von Venade u. Corau und Leipzig, 1804. bei Ackermann und Beygang, 2. Heft — der rothe Cardinals: Apfel; denn

denn es heißt daselbst: 1. Hiefen; oder Kardinals; Apfel. Und weiter unten in umgewandelter Ordnung: da denn dazu vor allen andern der Kardinals; oder Hiefen; Apfel —

Hr. von Heineken hätte also — wegen der Aehnlichkeit in Ansehung der Farbe den Namen — Hiefen — dem Kardinals; Apfel beigelegt.

Durch die Berichtigung 10. S. 479, daß in Kur; Sachsen die Hahnebutten — Hiefen genannt werden, glaubt Einsender den rechten Apfel gefunden zu haben, der nicht nur in Ansehung der Farbe, sondern auch in Ansehung der Form, oder Figur, oder, wie der ungen. Hr. Berichter sagt: der Gestalt wegen — den Namen — Hiefen — oder Hahnebutten; Apfel mit Recht führen würde, d. h. es wäre ein Apfel, der der Form und der Farbe nach wie eine Hahnebutte gebildet sei. Aber — wie heißt er? Im E. D. G. hat er ihn noch nicht gefunden, und keine andern Pomologen besitzt er; kann also den eigentlichen Namen nicht angeben; doch wurde er ihm unter dem Namen Rosmarin; Apfel bekannt. Er soll nun vor der Hand, bis er den eigentlichen Rosmarin; Apfel näher kennen gelernt hat, Rosmarin; Apfel heißen; aber auch den Namen — Hiefen; oder Hahnebutten; Apfel führen. Liebs habern stehen Pelzreißer von diesem rothen, cylindris

378 XIII. Rhapsodische Bemerkungen,

cylindersförmigen, 5 Zoll langen Apfel gegen eine kleine Vergütung für den Gärtner zu Diensten.

4) Kaneelbirn.

Monat Juni 1805. S. 534 f. vergl. Monat Decembr. 1804. S. 557.

Nach S. 177. der von Heineckenschen Nachricht und Beschreibung 2c. 1. Thl. 1. Heft. Nr. 121. heißt die Kaneelbirn Französisch La Donville, Rouffelette d'hiver; Calat; Poiré de Province. Hr. von Heinecken gibt ihr den Namen Zimmet: Birn, wenn er schreibt: Kaneel: oder Zimmet: Birn.

5) Ertrag von 300 Bäumen in 40 Jahren.

Monat Juni 1805. S. 539. wo es heißt:

„Den Ertrag an Holz nach 30 oder 40 Jahren will ich Andern zu berechnen überlassen.“

300 solcher Bäume geben gewiß 160 Klaftern Holz und 40 Schock Reifig. Die Klafter zu 4 Fl. Kr. gerechnet, machen sie 640 Fl. Das Schock Reifig 2 Fl. macht 80 Fl. = 720 Fl. Mit diesen 160 Klaftern Holz und 40 Schock Reifig können sich recht wohl 40 Haushaltungen wärmen — und so werden sie muthwillig umgebracht. Schläfst du,

du, liebe Forst : Polizey ? oder haben dir die Menschen die Augen verbunden, wie deiner Stieffschwester, der Gerechtigkeit?

6) Salzlecken des Viehes.

Monat Juni 1805. S. 567.

„Dieß (nämlich: Salz dem Viehe mäßig gegeben, befördert die Verdauung; zu viel — hemmt sie) beweiset der Umstand, daß das Einpökeln des Fleisches dasselbe vor Verwesung schützt; und Verdauung ist auch eine Art von Verwesung“ —

Alle Gleichnisse hinken (omne simile claudicat); also auch dieses. Denn das Faß, worin das eingepökelte Fleisch liegt, ist von ganz anderer Beschaffenheit, als der Magen, — oder überhaupt die Verdauungswerkzeuge des Thieres. Das Faß trägt nichts, weder zur Verwesung bei, wenn zu wenig Salz genommen worden ist; noch zur Erhaltung, wenn man viel Salz dazu genommen hat; aber der Magen des Thieres — oder überhaupt die Verdauungswerkzeuge des Thieres verhalten sich dabei ganz anders. Er hat nicht nur Wärme, sondern ist selbstthätig. Es kommen auch wohl noch andere Säfte dazu, wie bei dem Menschen der Speichel, um die Verdauung zu befördern. Auch gibt man vorzüglich dem Viehe

Salz

380 XIII. Rhapsodische Bemerkungen,

Salz zu lecken, oder unter das Futter, daß es Appetit bekomme.

Eben so war das Gleichniß jenes Arztes, der das Purgiren vertheidigte, und zum Beweis anführte, daß man Wasser in einen irdenen Topf thun, und dasselbe stehen lassen sollte; man würde nach und nach sehen, wie sich Unrath absehe u. s. w. Er vergaß dabei, daß ein Spötter ihm gar vieles entgegen setzen könnte, nämlich a) daß der Magen des Menschen anders beschaffen sei, als der Topf; b) daß der Mensch nicht lauter Wasser zu sich nehme; c) daß der Topf keine Oeffnung habe ic. und noch vieles andere. Man sollte also vorsichtig mit Gleichnissen sein.

7) Monat Januar 1805. S. 85.

Im Jahr 1761 wurde ein Spießer kastirt; als ein Jahr alt. Dieser junge Hirsch warf aber alle Jahre sein Geweih ab, und setzte ein neues auf. Bei seinem Tode hatte er achtzehn Enden. — S. Voigts Magazin ic. 7. Bd. VI. Stck. Mon. Juni 1804. S. 541.

8) Monat August 1804. S. 186 f.

1 Loth Acazien; Samenkörner enthält
guter 960 Körner.

leichter 1120 —

Im Durchschnitt 1000 —

1 Pfund — 32,000 —.

1 Loth

1 Loth Bohnenbaum: Samenkörner enthält

guter 400 Körner.

leichter 500 —

Im Durchschnitt 450 —

1 Pfund — 14,400 —.

1 Pfund kleine Weichsel geben $\frac{1}{2}$ Pfund gedörrt.

Ein Simmern Coburg. Gemäß grüne Zwetschen gibt den vierten Theil gedörrt; drei Viertel eines Simmern wiegen 1 Centner Nürnberg. Gewicht.

1 Maß Hanfkörner, Coburg. Gemäß, wiegt 1 Pfund 2 Loth Nürnberg. Gewicht.

XIV.

Kurze Nachrichten.

Aus dem Coburgischen im September.

Den 4. Septbr. Nachmittags nach 4 Uhr bis Sonnenuntergang waren zwei Nebensonnen zu sehen, die eine rechts, die andere links.

Dies erinnerte mich an die drei Nebensonnen kurz vor, oder kurz nach Walpurgis d. J., die in einem Triangel um die Sonne standen.

Seht

Jetzt fangen wir an, Grummet zu mähen; Weizen ist noch zu schneiden; der Hafer, Erbsen und Wicken sind noch grün; deswegen ist die Hasenjagd aufgeschoben — bis den 12. Oktober im Thurgau, wozu auch Weidach und Oberfüllbach gerechnet werden (ob sie gleich nicht im Thurgau liegen), im übrigen Lande aber bis den 15. Oktober.

Der Roggen gibt das 5., 5½. und 6. Korn — sonst das 4. Es war ein trauriger Anblick, 40 und 50 Schwarzburg, Sondershausische Unterthanen kommen zu sehen, die Getreide kaufen wollten, und Thränen vergossen, wenn man es ihnen abschlug. Auch der Hartherzigste wurde erweicht, und gab von seinem Samengetreide her, weil die Bürger in Eisleben ihnen nichts zuließen, wie diese Leute aus sagten.

Dinkel (Spelz) gab 1 Schock 10 Simmern Coburger Gemäß.

Heu hat es nicht überflüssig gegeben; Grummet gibt es auf sauren Wiesen wenig; aber desto mehr auf trocknen Wiesen. Obst gibt es an Äpfeln und Zwetschen; beide aber sind bis jetzt noch nicht sehr groß.

* * *

Die

Die dießjährige Ernte ist auch in England fast über alle Erwartung reichlich ausgefallen. — Dagegen aber hat eine Art von Brand oder Mehlthau die Hopfenpflanzung fast ganz verwühet. — In Böhmen, wo bekanntlich der Hopfen einen starken Ausfuhrartikel ausmacht, ist die dießjährige Lese ebenfalls fast gänzlich mißrathen, daher zu Anfange Octobers der Centner bereits auf 350 bis 400 Gulden gestiegen war; eine Theuerung, deren sich der älteste Mann nicht erinnert.

* * *

Durch eine Kabinets-Ordre vom 7. Septbr. ist die Ausfuhr aller Getreidearten und Pferde aus sämtlichen Preussischen Staaten verboten worden.

I n h a l t.

- I. Anweisung zum Einpferchen mit den Schaa-
fen, auf Befehl der Französischen Regie-
rung im Jahr 1785 publicirt. S. 289 — 307**
- II. Stumpfs Methode, den Klee zu trock-
nen. 308 — 310**
- III. Dem schlechten Rauchtabak des Land-
mannes einen bessern Geruch zu geben. 311 — 312**
- IV. Recensionen. 312 — 342**
- V. Ueber den Gebrauch der Hornspäne zur
Düngung. 342 — 345**
- VI. Können nicht auch die Weltbegebenheiten
Einfluß auf die Witterung haben? . . . 345 — 347**
- VII. Anzeige eines Betrugs. 347 — 350**
- VIII. Tabellarisches Verzeichniß der im Teut-
schen Obstdrucker enthaltenen Obstsorten. 350 — 367**
- IX. Einpfropfung wilder Delzweige in gute
Oelbäume. 368 — 369**
- X. Die gelbe Schlehe. 370 — 372**
- XI. Beantwortung der Frage: Ob die Spa-
nischen Schafe in Teutschland weniger
Wolle geben, als die Teutschen. . . . 372 — 373**
- XII. Pfropfreiser im Herbst gebrochen. . 373 — 374**
- XIII. Rhapsodische Bemerkungen, als Zu-
sätze und Berichtigung einiger Stellen in
den Oekon. Heften. 375 — 381**
- XIV. Kurze Nachrichten. 381 — 383**
-

Ökonomische Hefte

für den

Stadt- und Landwirth.

November 1805.

I.

Ökonomische Miscellen.

Erstes Stück.

1. Ueber das Alter der Methode, aus den Wurzeln Bäume zu erziehen.

Es hat sich bisher vielleicht Mancher für den Erfinder dessen gehalten, daß man aus den Wurzeln Obstbäume erziehen könne; und er hat sich geirret. Diese Methode ist schon 17 bis 1800 Jahr alt. „In Palästina,“ sagt Harens 25. Bd. 5. Hest. Vb berg,



berg *), „zeuget man aus den Wurzeln des Weinstocks und Granatenstammes neue Rebstöcke und Bäume.“ Er führt den Theophrast **) zum Beweis an, und fährt gleich darauf fort: „In Ostindien wachsen aus den wiederum eingebeugten Wurzeln neue Bäume und ganze Wälder ***). Vielleicht ist diese Methode auch in Palästina üblich gewesen.“ Dieß letztere führt Harenberg an, um die Stelle Offenb. Joh. V, 5. zu erklären: Wurzel Davids, und Jes. XI, 10. Wurzel Isai. Wie sehr oder wie wenig es ihm geglückt, gehört nicht hieher; gewiß aber ist es, daß diese Methode, aus den Wurzeln Bäume zu erziehen, alt ist; aber doch gewiß auch nicht, so alt, daß Buch d. Richt. VIII, 14. daraus erklärt werden könnte, wie Harenberg meint.

2. Beantw.

*) Joh. Christ. Harenbergs Erklärung der Offenb. Johann. 10. Brschw. 1759. 4. Ein Buch, das nicht alle Theologie Studierende kennen; und woraus viele Neuere Vieles genommen haben.

**) Geschichte der Pflanzen, I. B. 10. Kap.

***) Das. 4. B. 5. Kap. Strabo 15. B. S. 1017. Curtius 9. B. 2. Kap. 9. 10. S.

2. Beantwortung der Frage: Wie alt ist die Methode, mehrere verschiedene Früchte auf einen Baum zu pflanzen?

Man hat mehrmals gefragt, ob mehrere verschiedene Früchte auf einem Baume demselben nicht zum Nachtheil und Schaden gereichen. Und diese Frage ist, wenn ich mich recht erinnere, in den Oekonom. Heften *) aus mehreren Gründen verneint; aus mehreren Gründen und aus der Erfahrung bewiesen, daß diese Behandlung dem Baume sowohl, als dem Besitzer desselben vortheilhaft sei. Ich habe aber nicht gelesen, daß man auch auf das Alter dieser Behandlung Rücksicht genommen hätte; vielmehr scheint es, daß man diese Behandlung für neu — wenigstens für nicht alt ausgeben wollte. Ich habe aber eine Stelle, aus der sich, wie ich glaube, ein 1700jähriges Alter derselben beweisen läßt; und diese steht in einem Buche, wo sie Hunderte und Tausende nicht gesucht hätten. Sie lautet nach meiner Uebersetzung also:

In der Mitte der Straßen, an
beiden Ufern des Stroms, stand
Vb 2 der

*) Im 16. Bde. S. 521 — 526.

388. I. Oekonomische Miscellen.

der Baum des Lebens, der zwölf
ferlei Frucht trug. Jeden Mo-
nat Eine (jeden Monat eine an-
dere). Offenb. Joh. XXII, 2.

Freilich ist dieser Baum des Lebens nach
der Zahl der zwölf Stämme und nach der Zahl
der zwölf Monate gesegnet; aber daraus darf
man doch wohl keinen Einwurf gegen das Alter
der Behandlung selbst machen. Doch — ich
will meinen Lesern im Urtheilen über diese Stel-
le nicht vorgreifen; vielleicht, daß sie mich be-
lehren, vielleicht, daß einige noch mehr Beweise
davon beibringen. Mir ist es höchst wahrschein-
lich, daß mehrere verschiedene Früchte auf einen
Baum zu pelzen, nicht erst in den neuern Zeiten
erfunden worden sei.

3. Aufgaben.

Vielleicht wünscht ein oder der andere Les-
er unsrer Oekonom. Hefte ein oder das andere,
noch nicht bearbeitete Thema zu kennen, um es
auszuarbeiten; vielleicht hat ein und der andere
mehrere Materialien zu dem einen oder andern
schon gesammelt, und findet kein schickliches
Blatt, sie bekannt zu machen. Für beide Par-
teien ist hier gesorgt. Die erste mag folgende
Aufgä

Aufgaben ganz ausarbeiten; und die andere ihre Materialien hier niederlegen. Hier sind also zu förderst drei Aufgaben:

- 1) Physische Pomologie.
- 2) Kritische Geschichte der Obstlehre.
- 3) Welches können die wichtigsten Ursachen sein, daß der Werth der Ländereien in verschiedenen Ländern so ungleich ist?

Von der physischen Pomologie redet der T. O. G. an einigen Orten.

Die Geschichte der Obstlehre von M. Siedler ist bei weitem noch keine kritische Geschichte — und überdieß noch sehr mangelhaft, wie es allen Versuchen und ersten Werken ergeht, ob es gleich bis jetzt noch ein klassisches Werk ist, das keine andere Nation aufzuweisen hat. Ich bedauere sehr, daß sie in den Oekonom. Heften nicht weitläufiger recensirt worden ist.

Unter die wichtigsten Ursachen zc. gehören wohl ohne Zweifel — entweder die Vielheit oder der Mangel an Einwohnern, die Güte oder Nichtgüte des Feldes, die guten oder schlechten Wiesenbaue, der nahe oder entfernte Absatz des Getreides; — und auch die zu vielen

vielen Abgaben an die Obrigkeit *)
— u. s. w.

4. Ueber töpferne Gefäße.

Diese Rubrik gaben mir die im 20. Bde. der Oekon. Hefte S. 517 angeführten Worte:
„So sind die töpfernen **) — vor allen zu empfehlen —“ Wir sind 1) hölzerne — gar nicht bekannt, und trifft man diese gewiß nur bei dem ärmsten Landmann an, weil er sie selbst machen kann, und sie weniger zerbrechlich sind, als die töpfernen. Aber auch

*) Einsen d'ert dieses ist eine Gegend bekannt, wo der Besitzer eines Guts vom Werth 6000 Thlr. nur allein 40 Gulden Fränkisch — Steuern geben muß. Dazu kommt Zoll und Geleite, sein Getreide ausfahren zu dürfen, Abgabe an die Pfarrei und Schule, und noch viele andere Abgaben, die man ebenfalls auf 40 Fl. Fränk. rechnen darf; so machen beide Summen 80 Fl. Fränk. und man darf sicher 100 Fl. Fränk. rechnen — und der Landmann hat noch keine Kanne Bier getrunken. An einigen Orten gibt es erhöhte Laren, erhöhte Sporteln — die man zwar gern vermieden, die man aber nicht immer vermeiden kann. Und was ließe sich noch über diesen Punkt sagen! —

**) Nämlich zur Aufbewahrung der Milch.

d. Red.

auch 2) die töpfernen sind verschieden. Jene der Eölnen, oder auch der Saltzaer sind vorzüglich zu empfehlen. Vielleicht sind es die, die S. 526 Steintöpfe heißen. Man kann nicht glauben, wie leicht der Rahm darin auf die Oberfläche steigt, und — was das Vorzüglichste ist, man gewinnt mehr Raum, als bei jedem andern Topf. — Aber — sind sie auch die wohlfeilsten? — denn davon ist die Rede. — Anfangs scheint es nicht so, wenn man 8, 9, auch 12 Bzn. für so einen Topf geben soll; aber in der Folge zeigt es sich, daß sie dennoch die wohlfeilsten sind; sie halten länger, als andere — und — machen, daß der Rahm leichter und in größerer Menge aufsteigt. Man kauft sich alle Jahre einen, oder zwei, oder drei — und man kommt in zehn Jahren zu vielen solchen Töpfen.

5. Salz als Düngung; Seifensieder-
asche und Haare von den Häuten
bei den Weißgarbern.

1) Salz wird von Vielen in unsern Tagen als Düngung empfohlen. Es ist auch Düngung; war es schon vor 18 und 1900 Jahren — „Wo aber das Salz dumm wird, so ist's weder auf das Land, noch auf den Mist nütze,“ Luc. XIV, 34. 35. — Aber, wer wird diese theure

392 I. Oekonomische Miscellen.

theure Düngung kaufen? Denn bekanntlich steht der Preis des Salzes hoch, so daß man

2) Von Seifen: und Potaschen Siedern die ausgelaugte Asche um die Hälfte wohlfeiler kauft. — Mir ist gar wohl bekannt, daß die Höggründer Bauern aus Coburg alle Seifensiederasche holen, und ihre Felder und Wiesen damit gar sehr verbessert haben. Sollten Oekonomen auch 3 Stunden darnach fahren müssen, so wird es sie nie gereuen.

3) Eine eben so gute Düngung — besonders in nassen Jahren, — sind die bei den Weißgärbern zu bekommenden, von den in Kalt gelegenen Häuten abgeschabten Haare. Die Haare selbst sind Düngung; der Kalt — der an diesen Haaren hängt, ist Düngung. Aber freilich ist das Einfassen, Auf- und Abladen derselben eine unangenehme Sache, weil sie sehr stäuben. Doch der Landmann kann mehr vertragen, als der Städter.

6. Hummelnbegattung. Bienen.

Dem Liebhaber der Naturlehre und Naturgeschichte ist jeder kleine Beitrag angenehm, wenn er neu ist und einige Aufschlüsse in andern Lehren gibt. So dachte ich, als ich den

13. Sept

13. September 1805 ein Paar Hummeln in der Begattung auf der Erde antraf. So spät im Jahre — ? ich hob sie auf, und fand sie wirklich in der Begattung, die wie bei andern Thieren und Insekten geschieht. Das ist alles das Neue, was ich davon sagen möchte. Denn — so viel ich weiß, ist davon noch gar nichts gesagt worden. — Aber — einige Aufschlüsse in der Bienenlehre — will ich noch anführen. Wenn ich mich nicht irre, so hat man behauptet (Boigt? oder Heumann?), daß der Weisel deswegen der Vater sei, weil er größer als die Bienen, und sogar größer als die Drohnen sei; und weil dieses mit der ganzen Natur übereinstimme, daß der Mann größer, stärker und vorzüglicher sei, als die Frau.

Mit der ganzen Natur stimmt dieß nicht überein. Dieß beweist diese Begattung der Hummeln. Das Weibchen ist größer, als das Männchen, gewiß um den vierten Theil, breiter, länger. Das Männchen ist kürzer, mehr gerundet, und kleiner. Daß dieses kleine Insekt das Männchen war, das oben saß, beweiset das Zeugungs-glied, und der heftige Instinkt, den er in der Begattung bewies. Dieß ist aber gewiß nicht der einzige Fall in der Natur, und kann dieß gar wohl auf die Weiselin der Bienen, als Mutter angewendet werden. — Noch mehr. Die
Begatt

394 II. Bemerkungen über den Aufsatz,

Begattung geschah in der Mitte des Septembers — Entweder muß das Hummelweibchen ihre Eier noch vor dem Winter legen, oder erst im Frühjahr; ich habe zwar von diesen beiden keinen Beweis, glaube aber vor der Hand, daß es die Eier erst im Frühjahr lege. So könnten die Drohnen die Weiselin im Bienenstocke auch im Herbst begatten — und im Frühjahr — ohne Drohnen — die Weiselin dennoch Eier legen.

II.

Einige Bemerkungen über den Aufsatz:
„Welches sind die Mittel, dem völligen Mißrathen der Wintersaat vorzubeugen?“ *)

Obgleich der Name des Verfassers dieses Aufsatzes nichts zur Sache thut, so wird es mir doch erlaubt sein, die Frage aufzuwerfen; Wer ist er? und sie aus dem Aufsatz selbst zu beantworten.

Er

*) G. Oekonom. Hefte, Decbr. 1804.

Er ist ein Oekonom, nicht vom gewöhnlichen Schlage, sondern ein denkender. Das beweisen die vielen Erfahrungen und guten Beobachtungen, die er beibringt. Er ist Mitarbeiter an den Thaerschen Annalen der Niedersächf. Landwirthschaft (Siehe die Anmerk. unter A.), und dieß erweckt schon ein günstiges Vorurtheil für ihn, welches noch dadurch erhöht wird, daß er irgendwo als Oekonomie-Aufseher, vielleicht über ein ganzes Land angestellt gewesen zu sein scheint, wenn er schreibt: „da mich mein Beruf ehemals bei jeder Witterungsbeschaffenheit fast täglich über Land rief —“ Er ist ein Mann, der gereist, und mit den vielen Fehlern der Landwirthschaft bekannt ist; und wenn auch nicht jeder Oekonom mit seinen Behauptungen zufrieden ist, so wird ihn doch jeder lieben und schätzen, der die Wichtigkeit des Hauptsakes kennt, und seine Bescheidenheit am Ende des Aussages nicht übersieht.

Eine andere Frage ist die: Steht dieser Aufsatz bloß und allein in den Coburgischen Wochenblättern? oder ist er aus andern Schriften in diese nur aufgenommen worden? In diesem Falle habe ich gar nichts weiter zu bemerken, als daß ich dem Hrn. Redakteur des Coburg. Wochenblatts danke, daß er mich mit diesem Auf-

396 II. Bemerkungen über den Aufsatz,

Aufsätze bekannt gemacht hat. In jenem Falle aber fragt es sich: Für wen ist dieser Aufsatz geschrieben? Antwort: Nicht für den eigentlichen Landwirth, den wir Bauer nennen; denn der versteht die gelehrten Ausdrücke: höhere Temperatur, Distillation, Beförderung des Processes der Gährung, Nahrungsstoffe, Auflösung des Nahrungsstoffes, eindringende Reizbarkeit, Vegetation, Reproduktion, organische Fasern, assimilirt, Assimilation, Atmosphäre — nicht; nicht für Landwirthe höherer Klasse, die man Pächter nennt; denn auch diese verstehen diese Ausdrücke nicht, weil sie entweder Bauern, oder gelernte Jäger, oder Bürger sind, und viele den Namen Landwirth nicht verdienen, da ihnen noch so vieler Aberglaube anhängt. Also müßte dieser Aufsatz bloß für die fürstl. Domänen-Aufscher und für gelehrte Oekonomen geschrieben sein, denn der Verfasser will darüber die Meinungen der Landwirthe (das sind doch gewiß nicht die Bauern?) hören.

Der ungenannte, bescheidene Verfasser stellte aber dieses Thema nicht nur bloß auf, sondern er theilt uns auch zugleich seine Bemerkungen und Erfahrungen mit. Und wenn auch diese Bemerkungen und Erfahrungen nicht scharf genug gedacht,

dem Mißrathen der Wintersaat vorzub. 397

gedacht, und öfters nur örtlich sind, auch sich wohl hier und da Widersprüche finden, so werden sie doch immer von dem denkenden Verfasser zeugen.

Dieser Aufsatz zerfällt in zwei Theile; erstlich werden die Ursachen angegeben 2c. und zweitens die Mittel 2c. Die Ueberschrift heißt:

Dem völligen Mißrathen der Wintersaat vorzubeugen.

Wo ist aber die Wintersaat je noch völlig mißrathen? und wäre es wohl möglich, dem völligen Mißrathen der Wintersaat vorzubeugen, auch dann, wenn man nur Roggen und Weizen darunter versteht? Müssen nicht mehrere Ursachen hier zusammentreffen, muß nicht selbst die Natur dieses völlige Mißrathen befördern? Ich zweifle also sehr daran, daß man dem völligen Mißrathen der Wintersaat vorbeugen könne.

Der Verfasser handelt auch nicht von dem völligen (totalen), sondern nur von dem partiellen Mißrathen der Wintersaat; — und zwar — in verschiedenen Jahren — und in verschiedenen Gegenden; — mithin ist das Wort: **völlig** — — ganz wegzustreichen, zumal er selbst
nur:

398 II. Bemerkungen über den Aufsatz,

nur: von den Ursachen des Mißrathens der Wintersaat rehet; mithin kann er auch nur die Mittel des (nicht völligen) Mißrathens der Wintersaat angeben. Soll aber das Wort: völligen — stehen bleiben: so hieße das Thema: Welches sind die Mittel, wodurch bewirkt wird, daß die Wintersaat an keinem Orte, und in keinem Jahre — also — niemals — mißrath?

Mißrathen — soll nach des Verf. Meinung sein: eine Mißernte, wodurch Theuerung entsteht. Aber ist denn eine Mißernte allein Ursache der Theuerung? Greifen hier nicht noch tausend uns bekannte und unbekannte Ursachen ein?

Wer die Ursachen, woraus ein Uebel entspringt, nicht kennt, wird auch das Uebel nicht heben können, sagt der Verf. ganz richtig; aber die Eintheilung in gewöhnliche und ungewöhnliche, und die sichtbar unrichtige Stellung kann ich durchaus nicht billigen. Doch halte ich mich dabei gar nicht auf, weil ich den Verf. nicht widerlegen, sondern nur einige Bemerkungen über seinen Aufsatz machen will. Und würde es auch prahlerisch von mir lauten, wenn ich erst den Lesern der Oekonom. Hefte sagen wollte: lassen sie sich nicht hintergehen; die ungünstige Sommer- und Herbst-

Herbstwitterung, und der ungünstige Nachwinter — stehen nicht in unsrer Gewalt; und die übrigen angegebenen Ursachen werden nie — allgemein — in allen Ländern gefunden: den außergewöhnlichen Ueberschwemmungen bei dem Aufgehen des Winters, tiefem Schnee in den ersten Monaten des Frühlings — können wir nicht entgegen arbeiten. Würde es nicht scheinen, als wenn ich die Leser der Oekonom. Hefte daran erinnern müßte? Würde ich ihnen nicht zu wenig zutrauen? — Und wenn der Verf. auch uns anrath, Dämme zu bauen, so sind wir viel zu arm, dergleichen durchs ganze Land, an alle Bäche und Flüsse zu bauen. Und helfen sie denn alle Jahre? Antwort: Mitunter — sagt der Verf. und also nicht alle Mal. Wozu also Dämme? — Und wenn der Verf. noch anhaltende nasse Witterung zur Zeit der Einsaat und Mäusefraß als Ursachen zc. anführt, so steht die erste schon unter den gewöhnlichen — unter ungünstiger Herbstwitterung; und die andere, der Mäusefraß, hat noch nie eine Theuerung verursacht, so viel mir bekannt ist.

Zu späte Saatbestellung — soll eine Ursache zc. sein. Dieß ist aber zu allgemein gesagt, und hätte Monat und Tag genauer bestimmt werden müssen. — Wunderbar! während der ungenannte Verf. die zu späte Saatbestellung
im

400 II. Bemerkungen über den Aufsatz,

im Coburg. abräth, empfiehlt Hr. G. M. Thaer die späte Saatbestellung in Niedersachsen und im Preussischen. Doch auch darüber wollen wir nicht streiten; auch dann nicht, wenn die Ernte 1806 gut ausfallen sollte; denn ich würde nicht schließen: weil die Ernte 1806 bei einer späten Saat gut gediehen ist, so muß die Saat alle Mal spät bestellet werden, wenn sie gedeihen soll — weil die Witterung nicht ein Jahr wie das andere ist. Ueberdieß dürfen wir durchaus nicht vergessen, daß Säen und Pflanzen und Begießen nichts hilft, wenn Gott nicht sein Gedeihen dazu gibt. Im Hildburghausischen und Coburgischen haben die Bauern die Regel: Michelskorn ist halb verlor'n. Ja es gibt Dörfer in diesen beiden Fürstenthümern, wo man den Weizen gleich nach Bartholomäi säen muß, wenn er gerathen soll, oder auch, daß er nur gesät werden könne. Es wird gar zu viel in der Oekonomie allgemein geschrieben, was nur örtlich verstanden werden darf.

So könnte ich bis zu Ende diese Schrift durchgehen, und Anmerkungen dazu machen, besonders auch zu dem Aufruf: „Mähet eure Saaten ab,“ rief der Weise Baierns (nämlich nach einem Hagelschlag) und dem Verf. die Fragen vorlegen: ob denn die Oekonomen Baierns bessere, geschicktere, weisere Oekonomen sind, als die
Oeko-

Oekonomen anderer Lande? womit er dieß beweisen wolle? — und — warum er seine Landsleute — die Sachsen, — so sehr hintansetzt, da er doch seine meisten Kenntnisse von ihnen erlernt zu haben scheint? Haben nicht schon eher die Welschen Sachsens eben diesen Zurschlag gethan, als die Welschen Baierns? — Ich will aber abbrechen — damit es nicht scheine, als wollte ich den Lesern der Oekonom. Hefte vorgreifen, und damit ich nicht in Versuchung gerathe, ein Buch darüber zu schreiben, wie ein A...r eins darüber geschrieben hat. (Coburg, bei Ahl. 1804. 8. 104 Seit. 30 Kr.)

Ein Oekonom im Coburgischen.

III.

Neue Bemerkungen und Erfahrungen über den Brand im Weizen und ein Mittel dagegen.

Die Ursache dieser Krankheit, sagt Hr. Marshall *), rührte in der Gegend, wo ich sie im J. 1804

*) In der neuen Ausgabe seines schätzbaren Werkes:
On the Rural Economy of the West of England,
25. Bd. 5. Hest. Cc

402 III. Bemerkungen und Erfahrungen

J. 1804 (in Caermarthen: Shire) zu beobachten, die beste Gelegenheit hatte, ganz augenscheinlich von einigen kalten Regengüssen her, welche gegen die Mitte des August: Monats fielen. Vor dieser Zeit und diesen Zufällen sah die Weizensaat durchgängig gut und gesund aus, und hatte eine treffliche Farbe zu bekommen begonnen; aber gleich nach ein Paar naßkalten Tagen wurde die Brandkrankheit schon dem bloßen Auge sichtbar. Das Stroh verlor seine glatte, schönfarbige Oberfläche, und bekam über und über unzählige Schmutz: flecken, die in ein Paar Tagen, ehe noch eine Woche verlief, eine dunkle, schwärzliche Farbe bekamen, und dem Stroh ein trauriges Ansehen gaben.

Ein bekannter Landwirth in Caermarthen: Shire, der auf alles, was zum Landwirthschafftswesen gehört, sorgfältig Achtung gibt, ist der Meinung, man könne dieser verderblichen Krankheit vorbeugen, wenn man alten Samen, d. i. Weizen vom vorherigen Jahre, statt neuen, dieß: jährigen Weizen, säete, wie die Landleute auf dem Cotswold: Gebirg in der Grafschaft Gloucester zu thun pflegen. Ich bin sehr geneigt, zu glauben, daß die unselige Brandkrankheit oft verhütet werden könnte, wenn man dieser Gewohnheit folgen, und immer zeitig säen wollte; wie denn nach allen Beobachtungen, die ich bisher gemacht habe,
alle

alle zeitig reisende Saaten den traurigen Wirkungen dieser Krankheit am wenigsten unterworfen sind.

Getreide, welches unter der heißen Sommersonne des Juli reif wird, leidet ohne allen Vergleich weniger von kalten Regenschauern, als solches, das ungereift auf dem Halme stehen bleibt, bis die Sonne ihre Macht zu verlieren beginnt und die Nächte an Länge und Kühlung zunehmen.

Ein zuverlässiges Verwahrungsmittel vor diesem Unfalle wäre eine Erfindung, die für einen Agrikultur-Staat mehrere Millionen werth sein würde. So lange wir kein solches Mittel kennen, lasse sich der Getreidebauer nur angelegen sein, zeitig zu säen; dann aber sehe er während der kritischen Zeit, wo sich die Aehre füllt, fleißig nach seiner Saat; und so bald er inne wird, daß sie mit der Brandkrankheit befallen ist, säume er keinen Tag, sie zu schneiden, und lasse sie auf der Stoppel liegen, bis das Stroh so hart und zerbrechlich ist, daß das Korn in Garben aufgestellt werden kann, ohne an den Bindestellen kleben zu bleiben; lasse es aber immer auf dem Felde liegen, bis das Korn die Nahrung, die ihm das Stroh noch zuzuführen vermag, bekommen hat.

404 III. Bemerkungen und Erfahrungen

Wo der Weizen auf einem Felde gewachsen ist, welches der Landesart nach den 1. August abgeräumt sein muß, da sind bekanntlich die Saaten oft so grün wie Gras, geschnitten, vom Feld abgeführt, und zum Dürrewerden auf Grassland gestreut worden; und doch hat sich gefunden, daß das Korn reif ward, und immer eine schöne, zarthülfige Frucht gab. Daß Raygras, wenn es sogar in der Blüthe gehauen worden, mittelst des in seinen Stengeln befindlichen Saftes seinen Samen zur Reife bringe, ist eine bekannte Sache. Nithin hat man davon, daß man Weizen oder anderes Getreide schneidet, ehe das Stroh reif ist, keinen Schaden zu besorgen.

Daß der Einfluß dieser Krankheit durch das Schwamm, oder Pilzgeschlecht befördert werde, erhellt augenscheinlich aus den sinnreichen und immer fortgesetzten Versuchen und Bemühungen der Botaniker: aber Pilze und Schwämme sind, wie nicht minder in die Augen fällt, nicht die Ursache dieser Krankheit, sondern eine Folge davon; sie sind ein Gebrechen der vollkommenern Vegetabilien, an die sie sich noch eben so fest hängen, wenn die Pflanzen schon erstorben, als wenn sie nur noch krank sind — selten aber, wie ich glaube, so lange sie sich frisch und gesund und in voller Kraft befinden. Ihr kleiner und flüchtiger Same ist, so zu sagen, allenthalben gegenwärtig,
und

und immer bereit, seine Art fortzuzueugen, wo er nur immer eine genialische Gebärmutter antrifft. Wenigstens ist der Schwamm oder sind die Pilze im Weizen offenbar von dieser Beschaffenheit: denn der Weizen ist wohl den Anfallen von mehr als einer Art derselben ausgesetzt.

In einem trocknen, warmen Sommer, der bekannter Maßen die Gesundheit, die Kraft und die Fruchtbarkeit der Weizensaat sehr befördert, ist der Schwamm; oder Pilzsamen unschädlich, so lange das schöne, helle Wetter anhält. In einem kühlen und naßkalten Sommer hingegen, welcher die Weizenpflanzen kränklich und schwächlich macht, können wenig Saaten den verderblichen Wirkungen davon ganz entgehn. Nicht selten entgeht ihnen eine stehende Saat, obschon kleine Flecke, die sich auf dem nämlichen Acker befinden, zumal in Vertiefungen und feuchten Stellen, dem Anfalle derselben ausgesetzt sind. Und aus den oben angegebenen Umständen ersehen wir offenbar, daß auch sogar starke und gesunde Saaten binnen ein Paar Tagen, und vielleicht in wenigen Stunden, in Gefahr kommen können, mit dieser fatalen Krankheit befallen zu werden; — nicht nach und nach, wie bei einer ansteckenden Seuche, sondern mit einem Mal, wie durch einen Windstoß oder durch einen Mehlschau.

406 III. Bemerkungen und Erfahrungen

Bei einer stehenden Saat müssen wir die Ursache der Krankheit in dem Zustande der Atmosphäre suchen; und allem Anscheine nach erzeugt nichts so sehr die unglückliche Anlage der Pflanzen dazu, als eine Reihe von kalten Regenschauern zu der Zeit, wenn sich die Körner in der Aehre bilden. Die Kälte macht natürlicher und nothwendiger Weise, daß die köstlichen, zuckerartigen Säfte, die zu solcher Zeit nach der Aehre emporsteigen, zurücktreten; und die Masse kann zugleich dem Schwammsamen förderlich werden, daß er auskeimt und Wurzel schlägt. So nach treffen Gründe und Thatsachen zusammen, uns mit der Ursache der Krankheit, und mit dem Anfange und Fortgange derselben bekannt zu machen. Den natürlichen Ausgang davon kennen wir, leider! nur zu wohl; und nun liegt der Kunst nur das Bestreben ob, derselben vorzubeugen.

Kann dem Einflusse derselben damit, daß man die Saat schneidet, so bald sich findet, daß sie krank sei, ungesäumt Einhalt gethan werden — wie denn die Erfahrung in mehreren Fällen bewiesen hat, daß es dadurch wirklich geschehen könne; — so hat das Gegenmittel keine Schwierigkeit.

Ein wahrscheinliches Mittel, diese Krankheit zu verhüten, ist es, daß man (aus den oben
anger

angegebenen Gründen) frühzeitige Reifung einführt, und zu dem Ende entweder in Zeiten säet, oder stark treibenden Dünger anwendet, oder zeitig heran wachsende Varietäten, und zwar vornehmlich von Weizen, auswählt und einführt, so wie von den Gärtnern frühzeitige Varietäten von Erbsen und andern essbaren Pflanzen gezogen werden; ein Geschäft, das nur ganz alltägliche Aufmerksamkeit erfordert, und das hoffentlich in kurzem von jedem aufmerksamen und sorgfältigen Weizenbauer, so wie von jedem Freunde landwirthschaftlicher Verbesserungen ins Werk gerichtet und befördert werden wird.

C. A. W.

* * *

In Nr. 43 der Landwirthschaftl. Zeitung von 1805 hat der Pastor Schmidt zu Sibesse folgende Erfahrung über den Brand im Weizen bekannt gemacht: Ein Stück Land wurde mit ungetalktem Weizen besät. Die Hälfte dieses Stückes (1 Morgen von 120 Calenberg. Quadrat Ruthen) hatte mehrere Jahre hinter einander Kartoffeln, und die andere Hälfte nach dem Dreifelder System, die gewöhnlich auf einander folgenden Körnerfrüchte, ohne Brache gelegen zu haben, getragen. Der Boden dieses Stückes besteht

408 III. Bemerkungen und Erfahrungen

besteht aus thonichtem Kley (Lehm?), mit unterliegender Thonschicht. Der untere Theil, welcher zeither Kartoffeln getragen hatte, liegt unmerklich niedriger als der andere und ist deswegen im Frühjahr und Herbst nasser als jener. Die obere Hälfte ist aber immer gehörig trocken. — Der Weizen zeichnete sich anfangs auf dem Kartoffelende vor dem andern vortheilhaft aus; als aber der Zeitpunkt herannahte, in welchem man den Brand im Weizen gewahr zu werden pflegt, fand sich in dem Kartoffel Weizen sehr viel Brand, in dem andern Theile aber war nach mehrmaliger und genauer Untersuchung auch nicht eine einzige brandige Aehre zu entdecken. — Wie ist wohl diese Erscheinung zu erklären?

*

*

*

Ich finde in dem Churf. Hennebergisch. Intelligenzbl. Nr. 43. S. 361 f. ein so einfaches Mittel wider den Brand im Weizen angeführt, daß ich mich nicht enthalten kann, es dem ökonomischen Publikum hiermit zur Prüfung bekannt zu machen. Der Verf. heißt Herr Döll, wie die Verbesserungen Nr. 44. a. E. sagen.

Das

Das Mittel selbst ist dieses *):

Der Same wird einen, zwei, oder auch nur einen halben Tag, je nachdem zuweilen einfallende üble Witterung das Aekern und Säen verhindert, vor der Aussaat mit Wasser besprengt; und wenn dieser hinlänglich benetzt ist, so läßt man denselben mit einer Quantität durchsiebter Asche bestreuen und durchmengen, so daß der Weizen ganz schwarz gefärbt wird. Da Hr. Doll nie, seitdem er sich erinnert, brandige Aehren unter seinem Weizen angetroffen hat, so wurde, ohne die Ursache davon anzugeben oder zu wissen, warum gerade seine Aecker vom Brande frei waren, wenn auf dem mittelbar daran stoßenden Acker vielleicht die zwölfte Aehre brandig war, die Ursache dem Einquellen und Mergen mit Asche zugeschrieben, da dieses letztere als Düngungsmittel ohnedieß mehr nützlich und nicht schädlich sein konnte, und diese Vorrichtung beim jedesmaligen Aussäen bis daher beibehalten. Zu
dieser

*) Es wäre sehr zu wünschen gewesen, wenn Hr. Doll angegeben hätte, wie er zu diesem Mittel gekommen sei. Durch eigene Versuche? Und was gab die Gelegenheit dazu? — Oder von Andern? von seinem Vater, Vetter, Gevatter? u. s. w. Sollten diese Blätter ihm zu Gesichte kommen, so wird er uns darüber belehren.

410 III. Bemerkungen und Erfahrungen

dieser Erfahrung kommt noch die eines Andern, der Beobachtungen darüber angestellt hat, und die

eigentliche Ursache des Brandes im Weizen

entdeckt haben will. Ein Landwirth u.

Nun folgt die von C. Schneider in den Oekonom. Hefen 1799, Septbr. S. 270 angeführte Erzählung, welche man daselbst nachzulesen bittet; und schließt:

Hierdurch wird also die Meinung, daß der Brand im Weizen von Insekten *) herrühre, aufs neue bestätigt. — Das beste Mittel, daß diese Eier sich in der Erde nicht entwickeln können, sondern vernichtet und unschädlich gemacht werden, besteht nach Schneiders Erfahrung darin, daß man 2 bis 3 Tage vor der Aussaat den

*) Das folgt noch nicht. In dem Histenrosenmoos werden Insekten angetroffen, ergo — so schloß man sonst — müssen diese Insekten die Ursache des Histenrosenmooses sein — falsch; richtiger schloß man lezt hin in den Annalen der Gewerbkunde: das Histenrosenmoos entstehet durch einen andern Saft, und die Insekten finden darin ihre Retirade.

den Samenweizen mit Wasser, ungelöschtem Kalk und etwas Salz vermengt *).

IV.

Ertrag von einem Morgen Flachs, wenn er geräth, auf gutem Felde, nach Coburger Gemäß in Geld berechnet.

Ein Morgen (120 Quadrat Ruthen, Nürnbg. Maß, die Ruthe zu 14 Schuh) wird mit 9 Meßen ($\frac{9}{16}$ Stimmern) Winterfrucht besäet; mithin können nur 6 Meßen ($\frac{3}{8}$ Stimmern) Lein dahin gesäet werden. Ich besäete 1800 einen Morgen gutes Feld mit 6 Meßen sogenannten Goldlein, und

*) Dieses Mittel kann Schneider nicht als Erfinder gebühren; denn schon im J. 1795 den 14. Oktober sagte mir ein Bauer dieses Mittel, welches ich auch 1796 bis 1805 anwandte, 1804 aufgenommen. Derjenige Bauer, der mir es sagte, wollte es 10 bis 15 Jahre zuvor von einem Andern gehöret haben; und dieser war gewiß noch nicht der Erfinder; und so könnte man dieses Mittel zu einem Alter von 50 Jahren bringen. Inzwischen verdient Schneider den Dank aller Oekonomen, daß er es bekannt gemacht hat.

412 IV, Ertrag von einem Morgen Flachs,

und erhielt 1 Schock und 27 tüchtige Garben vom Felde. Diese gaben 45 recht schöne Kloben Flachs. Auf einen Kloben gehen 66 Reisten; jede Reiste enthält 4 Handvoll, wie sie aus der Breche und in die Hechel kommen. Gewogen wurden die Kloben nicht; und also auch nicht nach dem Gewichte berechnet, sondern wie sie nach dem Gefühle auf dem Markte verkauft wurden.

Meine Berechnung ist nun diese:

1) das Feld drei Mal zu ackern	1	Thlr.	9	Bzn.
2) sechs zweispännige Fuder Düngung	3	—	—	—
3) Fuhrlohn	1	—	9	—
4) Lein	4	—	—	—
5) den Flachs zu jäten, raufen, risseln, ins Wasser zu schlas- gen, auszuwaschen, zu staus- chen und nach Hause zu fahren	6	—	—	—
6) denselben zu dörren und zu brechen	12	—	—	—
7) Schaden am künftigen Ge- treide	5	—	—	—
	<hr/>			
	33	Thlr.	—	—

Dafür

nach Coburger Gemäß in Geld berechnet. 413

Dafür erhielt ich

45 Kloben Flachß (incl. des	
Werts) à 1 Thlr.	45 Thlr. — —

Ich hatte also hier schon	12 Thlr. — —
---------------------------	--------------

Ueberschuß. Dazu kam der Lein

13 Meßen ($\frac{13}{12}$ Stimmern) à	
1 Meße 1 Thlr.	13 — — —

also 25 Thlr. — —

reinen Gewinn. Und in so fern ist es werth, daß man den Flachß bauet. Kommen aber solche Jahre, die man Mitteljahre, oder wohl gar schlechte nennen muß; so kann die Rechnung nicht so gemacht werden, daß man

a) bei dem Mitteljahre 12 Thlr. 12 Gr.
reinen Gewinn,

b) bei zwei schlechten Jahren eben so viel annimmt, und also sagt: 4 Jahre geben 50 Thlr.; mithin kommen auf 1 Jahr 12½ Thlr.

Denn diese Voraussetzung gründet sich

ad a) auf den Begriff des Wortes Mittel, und
ad b) auf die irrige Voraussetzung, daß zwei schlechte Jahre ein Mitteljahr gäben. So bald ein Mitteljahr einfällt, geräth der Flachß und der Lein nur mittelmäßig; und letzterer wird nicht mit der Hälfte bezahlt. Es würde nicht viel fehlen, so würde ich diese Rechnung stellen:

die

414 IV. Ertrag von einem Morgen Flachses etc.

die Ausgabe bleibt 33 Thlr.

davon (nicht 22 Kloben Flachs zu 1 Thlr.

= 22 Thlr.) sondern nur 22 Kloben zu

12 Gr. = 11 Thlr. 11 —

Lein 9 Mehen 9 —

Ich erhielt also nur für 20 Thlr.

an Werth, wozu aber noch 6 —

als die Hälfte der Brechkosten, gerech-
net werden müssen, welche oben ganz
angenommen wurden;

26 Thlr.

Mithin hätte ich bei einem Mitteljahre 7 Thlr. Schaden. Und bei einem schlechten Jahre allen Schaden bis auf 4 Thlr. Brecherlohn, und 6 Thlr. Lein; mithin verliert man 25 Thlr. in einem schlechten Jahre. — So habe ich es mehrere Jahre aus der Erfahrung gefunden.

Es ist aber auch noch zu erinnern, daß man auf Gerathewohl in die Rechnung setzt und nach diesem die Rechnung macht: 1 gutes Jahr, 1 Mitteljahr, und 2 schlechte Jahre. Der Mitteljahre gibts mehrere *), und der guten höchstens alle 5 und 6 Jahre. Daß dieß örtlich gesagt sei, versteht sich von selbst.

*) Vergl. Oekonom. Hefte 1805, Juni, S. 573.
S. 5. v. u.

V.

**Auch etwas über Hürdelager auf gestürztem
und ungestürztem Lande.**

Uebrigens ist die von dem alten als gescheut und erfahren angekündigten Bauer an die Hand gegebene Versahrungsart *) probat, und selbst von dem Hrn. Verf. am Schluß als einleuchtend anerkannt worden. Denn auffallend ist der Unterschied zwischen dem Kuh- und Pferdedünger, sogenanntem langen Dünger, dessen Bestandtheile von fettartiger Substanz sind, der folglich, wenn er auch durch die Unterpflügung der Acker etwas tief in den Boden eingescharrt und vergraben wird, sich entsaiten, und die Erdtheile beschwängern kann.

Eine ganz andere Beschaffenheit aber hat es mit dem Schafdünger, da dieser seiner Natur nach trocken und feurig ist, so daß dessen Substanz durch die Feuchtigkeit leicht aufgelöst und in ihrer Wirksamkeit gehemmt werden kann. Dieß letztere wird jedoch verhindert, wenn derselbe gleich mit den Stoppeln auf Gersten- und andern zum Getreide

*) Vgl. Oekonom. Hefte 1805, Jult. S. 66 f.

416 VI. Ist es vortheilhafter, alles Stroh zu

Getreide bestimmten Aeckern umgepflügt wird. Um jedoch die Fruchtbarkeit des Feldes durch den Schafmist noch mehr zu erheben, und sich des gedeihlichen Erfolgs hiervon theilhaftig zu machen, wird jeder Landwirth sich wohl berathen, wenn er nach oberflächlich untergepflügtem Schafdünger die Gersten und andern Aecker alsbald mit Mistgauche überfährt, weil durch dessen Vermengung und Befechtung der Schafdünger sich wirksamer ausdehnen und zur Befruchtung der Erdtheile das Seinige beitragen kann.

VI.

Ist es vortheilhafter, alles Stroh zu Häckerling zu schneiden, um das Vieh damit zu füttern, oder dasselbe roh zu verfüttern?

Knechte und Mägde legen mehrmals zu viel Stroh vor, welches bei der kommenden Fütterung in den Mist gestreuet wird. Dieß geht nach der Meinung einiger Oekonomen verloren; freilich zur Fütterung; aber doch nicht in der Düngung. Um recht sparsam mit dem Stroh zu sein, damit nämlich die Hand voll nicht verloren gehe, soll man

man

Häckerling zu schneid. od. roh zu füttern? 417

man dasselbe zu Häckerling (Häcksel) schneiden. Aber dabei wird im Beutel des Oekonomen gar nichts erspart. Dieß beweise ich (zur leichtern Uebersicht wähle ich nur ein kleines Gut) aus einem Gute von 20 Gr. Aussaat in einem Flur. Auf demselben bauet man 40 — 49 Schock Getreide, nämlich:

	Aussaat.	Ernte.
Woggen	12 Gr.	12 — 15 Schock.
Weizen	8 —	8 — 9 —
Gerste	10 —	10 — 12 —
Hafer	6 —	7 — 8 —
Erbsen, Linsen, Wicken	4 —	4 — 5 —
		<hr/>
		41 — 49 —

Davon abgerechnet . . . 1 1 Schock

Stroh, welches durchs Dreschen
verloren geht, oder unter die

Spren kommt

40 48

Ferner

12 Sch. 12 Schock,

welches bisher zu Häckerling
geschnitten worden ist.

So bleiben

28 — 36 Schock,

welche in dieser kleinen Oekonomie noch zu Häckerling geschnitten werden sollten. Dazu werden resp. 36 und 48 Tage erfordert; jeden Tag nur 6 Wgn. für den Häckerlingschneider gerechnet, macht 10 Thlr. 16 Gr. und 16 Thlr., welche

418 VI. Ist es vortheilhafter, alles Stroh zu

offenbar verloren gehen. Für diese resp. 10 Thlr. 16 Gr. und 16 Thlr. kann man noch 2 und 3 Schock Stroh kaufen; und dieß ist offenbar vortheilhafter für die Oekonomie, weil gleichsam immer zu wenig Düngung gemacht wird.

Ja, sagt man, dieses Geld müssen die Knechte verdienen; mithin wird nichts ausgegeben, und also diese Ersparniß gemacht! Erstlich fragt es sich: haben die Knechte nichts anderes, nichts besseres zu thun? Dann wissen es alle Oekonomen, daß Wagengeschirr im Winter aus dem Groben einstweilen gehauen vortheilhafter ist, als Häckerling schneiden, weil man dem Wagnermeister 7½ Baken Tagelohn, ohne die Kost 4½ Baken, geben muß, welches 12 Baken den Tag macht. Daß nicht alle Tage Häckerling geschnitten wird, daß die Knechte nicht im ganzen Winter Nußholz zu hauen haben, weiß ich wohl; es gibt aber immer noch andere, wo nicht vortheilhaftere, doch nöthigere Arbeiten, z. B. Flachs, oder Wertsinnen, weil man Niemand anders bekommen kann, oder gar sehr von Andern betrogen wird. Auch das ist mir bekannt, daß nicht an allen Orten die Pferdeknechte Flachs oder Wertsinnen; ich kenne aber auch Gegenden, wo fleißige Knechte um ein Hemd dieß gern thun, wo es auch nicht gewöhnlich ist. So thut es jeder meiner Knechte, wenn ich ihnen nichts besseres zu thun geben kann.

Nicht

Häckerling zu schneiden, od. roh zu füttern? 419

Nicht zu gedenken, daß das Vieh die Hand voll Stroh, welche im Reif bleibt und in den Mist gestreuet wird, als Häckerling gewiß verbläst; nicht zu gedenken, daß ein großer Behälter dazu erfordert wird, um den Häckerling aufzuheben, der in den wenigsten Oekonomien angetroffen wird.

Je größer nun die Oekonomie ist, desto höher steigt das Quantum, wofür Stroh gekauft werden kann. Aus diesem ergibt sich meines Bedünkens deutlich, daß es nicht vortheilhafter sei, wenn man alles Stroh zu Häckerling schneiden läßt, als wenn man es verfüttert.

Soll aber eine Ersparniß mit dem Stroh vorgehen, so lasse man das Streustroh in der Mitte von einander hauen, oder mit einer alten Sense entzwei schneiden; und man wird finden, daß vieles Stroh dadurch erspart wird, daß dieses Stroh sich leichter überall hinstreuen läßt, wo man es hin haben will. Es ist vortheilhafter und zeiterparender bei dem Mistaufladen. Das unzerhackte, oder nicht zerschnittene Stroh bleibt auch in dem Mist lang, und die Knechte haben viele Zeit und Kräfte daran zu wenden. Nicht aber so bei dem zerhackten und zerschnittenen Stroh. Ist Zeitgewinn ein Vortheil bei der Oekonomie, so kann dieser nicht übersehen werden.

VII.

R e c e n s i o n e n.

1. Oekonomisch; botanisches Garten; Journal, herausgegeben von F. G. Dietrich, Herz. S. Weimarischer (m) Hof; Gärtner, und verschiedener gelehrten Gesellschaften Mitglied (e). Fünfter Band. Erstes Stück. Eisenach, in der Wittelkindischen Hofbuchhandlung, 1804. 185 S. gr. 8. Nebst IV S. Titel, Schmutztitel und Inhaltsanzeige. Zweites Stück. 186 S.

Im ersten Stücke findet man 1. Abschnitt: Oekonomie. 1. Bemerkungen über den Flachsbau, aus dem Tagebuche eines Reisenden (,) mitgetheilt von J. E. M. Reinecke, S. 3 (denn S. 2 ist leer, wie S. 35 2c.) und S. 1 hat den Titel: Erster Abschnitt. Oekonomie, wie beim zweiten und dritten Abschnitte, welche leeren Seiten besser benutzt werden sollten, damit man nicht leeres

leeres Papier theuer bezahlen mußte, und der Hr. Redakteur, oder Herausgeber die Friedrichs d'or für leeres Papier in die Taschen steckte.

2. Untersuchung der Frage, ob es im Großen mit Nutzen dahin zu bringen ist, in einem Jahre auf einem Felde zwei Ernten zu machen.

S. 17. Zweiter Abschn. Botanik. 1. Das entdeckte Geheimniß der Natur im Bau und Befruchtung der Blumen, vom Herrn Rektor Chr. C. Sprengel, geprüft von F. J. Frenzel.

S. 37. 2. Von der Luft in Bäumen und in den Pflanzen, ohne Bestimmung, was für Gasarten in den Pflanzen enthalten sind. S. 144.

3. Verzeichniß einiger Pflanzen, welche im Jahr 1803 im herzogl. Karthausgarten zu Eisenach geblüht haben. Zweite Lieferung. S. 174.

Die erste Abth. über den Flachsbau hat nichts besonderes; das wissen alle Oekonomen, daß Lein aus anderer Gegend immer besser gedeiht, als derjenige, der viele Jahre selbst gezogen worden. Und wenn der Verf. die Schädlichkeit der Flachsröste darzuthun sich bemüht, so thut er eine vergebliche Arbeit, wenn er nicht zugleich große Plätze anweist, wo der Flachs geröstet werden kann. Die andere Abhandlung beantwortet Hr. P. Frenzel mit Nein! und, wie Recens. dünket, ganz richtig. Die Frage selbst steht in dem Buche: Darstellung eines neuen

neuen Gravitationsgesetzes für die moralische Welt, Berlin. - Unger, 1802. S. 77. Die dritte Abh. Das entdeckte Geheimniß 2c. liefert hier die zweite (Abtheilung). Recens. bemerkte nur, daß Hr. P. Frenzel — durchaus seinem alten System getreu bleibt, und durchaus keine neuern Entdeckungen gelten lassen will.

Die Abh. S. 44. Von der Lust im Baume und in den Blumen 2c. ist noch nicht geendigt, und man weiß eigentlich den Verf. nicht; aber man darf auf Hrn. P. Frenzel rathen. Warum nun der ungenannte Verf. — im Baum und in den — schreibt, ist nicht zu errathen. Die zweite Lieferung von den Pflanzen, welche 1803 im herzogl. Karthausgarten zu Eisenach geblühet haben, geht bis zu Ende, und gibt Hr. Hofg. Dietrich bei mancher Pflanze eine lesenswerthe Nachricht; warum aber nicht bei den übrigen? Kann er sie nicht geben? Hr. Hofg. D. macht noch die Anmerkung: „Da aus Gründen in diesem Hefte keine die Gartenskunst betreffende Abhandlungen mit aufgenommen werden konnten, so sollen dieselben im folgenden Hefte (Stücke Dec.) nachgeliefert werden.“ Dies ist immer unangenehm, wenn von einem solchen Journale eine Rubrik wegbleibt, da doch gar leicht aus der ersten der abgebrochene weitläufige Aufsatz

Aufsatz des Hrn. P. Frenzel's hätte wegbleiben können.

Das zweite Stück ist reichhaltiger an Aufsätzen. So hat 1. Abschn. Oekonomie: 1. Ueber den Einfluß der Bestandtheile des Bodens auf die Vegetation, von Dr. Wundram. S. 3. 2. Ueber die Zerstückelung der Domänen und adelichen Landgüter, von Frenzel. S. 14. 3. Ueber eine Hypothese des Hrn. Lamarck von der Kondensation der Feuchtigkeit im Pflanzenreiche, von P. Frenzel. S. 36. Zweiter Abschnitt. Botanik. Von der Luft im Baume ic. Forts. S. 69. Gartenkunst. 1. Aphorismen über die Erdarten und ihre künstliche Mischung verschiedener Erdarten. S. 101. 2. Ueber die Kultur der Alpenpflanzen. S. 113. 3. Ueber die Kultur der Ananaspflanze, von Hrn. J. Rückert, Handelsgärtner in Weßlar. S. 135. 4. Ostheimer Weichsel. S. 137. Vermischte Abhandlungen. — 1. Bemerkungen über die Kohl- und Weißkrautraupe. S. 143. 2. Ueber die Entstehung des Thaus. S. 148. 3. Ueber Haselnußkäcken und Haselnußblüthe. Berichtigung, Verteidigung und Beschluß. S. 152. 4. Gegenerklärung — gegen Nr. 3. von P. Frenzel. S. 161.

Hr. P. Frenzel widerlegt in Nr. 2. Ueber die Zerstückelung ic. den Verf. eines neuen
Gravis

Gravitations-Gesetzes für die moralische Welt, der dem Fürsten vorschlägt, ihre großen Domänen zu zerstückeln, durch das Gut zu Osmanns Stedt. Aber, sind denn alle Domänen mit so vielen Schwierigkeiten verbunden? Recens. kennt viele fürstl. Domänen, die auf eine gar sehr leichte Art zerstückelt werden könnten; und es ist und bleibt wahr, 1) die Güter rentiren besser, 2) mehrere Hände bekommen Arbeit, Hr. P. Frenzel mag auch dagegen sagen, was er will. Recens. ist nicht der Verf. des neuen Gravitations-Gesetzes ic.; aber die Gründe leuchten ihm gar sehr leicht in die Augen, und die vieljährigen Erfahrungen des Recens. bestätigen es, die der Verf. des neuen Gravitations-Gesetzes aufgestellt hat. Der Schluß Hrn. P. Frenzels: weil das Gut zu Osmanns Stedt so viel Schwierigkeiten bei Zerstückelung machte, so muß es bei jedem andern Gut auch so sein, ist nicht logisch richtig, wie er wohl selbst einsehen wird.

Die Abhandlung Frenzels, Hypothese des Hrn. Lamark ic. S. 36, welche in der Inhaltsanzeige fehlt, gehört größten Theils nicht hieher. Bei Anführung der Abh. von der im Baume ic. im vorigen Stück, welche hier fortgesetzt wird, vermuthete Recens., daß P. Frenzel der Verf. sei, und S. 98 dieses Stücks stehe sein Name. Das Weitläufige, das Geschwäßrige verräth

verrät den Verf. gar zu sehr. Ueber eine Linse kann er eine Brühe machen, daß man die hundert tausend Linsen darin nicht sieht. Die Aphorismen sind schön — und sollen fortgesetzt werden. Die vierte Abhandlung handelt nicht: von der Ostheimer Weichsel, wie man denken sollte, sondern von einer: Ostheimer Weichsel? d. i. ist die gute, vortreffliche Frucht, die der Einsender hat, eine Ostheimer Weichsel? und zeigt, daß sie es nicht sei. — Ueber das Entstehen des Thaues. Ein naturhistorisches Fragment, ist von Wundram, Dr. der Philos. und Pred. zu Eboldshausen im Fürstenthum Göttingen. Der Thau, sagt er S. 151, fällt nicht aus der Höhe herab, wie der Regen; auch kommt er nicht aus der dürren Erde, oder aus den Gewächsen, sondern er wird durch die Abkühlung des Erdbodens nach einem heißen Tage gebildet.

Der dritte Aufsatz: Ueber Haselnußkästchen und Haselnußblüthe — hat das Motto: Die Natur hält ihre innere Werkstätte vor den Nachforschungen der Weisen verschlossen; zeigt ihnen zwar ihre Wirkungen, aber nicht ihre Kräfte. Franzers Pred. über die Epist. 2. Thl. S. 513. Der Verf. dieses Aufsatzes sagt ganz richtig, daß seine Behauptung: daß die rothen Blüthen der Haselnüsse doch Nüsse mit Kernen ansehten, wenn auch die Kästchen (als die bisher geglaubten Männer)

Männer) sehr bald abgerissen würden, nicht durch Auktoritäten, nicht durch die Analogie, nicht durch Raisonnements, nicht durch vielleicht, nicht durch ähnliche Versuche umgeworfen werden könnten; sondern einzig und allein durch gleiche Versuche. Nach Recens. Meinung ist diese Vertheidigung recht sehr gut gerathen, und zeugt von dem Scharfsinn des Verfassers. Nur muß, wie Recens. dünkt, 6) S. 156 nicht gelesen werden: nur durch ähnliche Versuche muß meine Erfahrung geprüft werden, weil der Verf. S. 155 gesagt hatte: 5) Nicht durch ähnliche Versuche — sondern es muß gelesen werden: durch gleiche Versuche — Ob dieß gleich jeder Anfänger hätte fühlen können, so nimmt doch Hr. P. Frenzel in der folgenden Abh. diesen Druckfehler als echte Lesart auf, und will sich über den Verf. lustig machen, welches er aber nicht nöthig hat, indem er dem Hrn. Verf. in 4) seiner Gegenerklärung — gegen die vorhin angeführte Vertheidigung S. 161. — nicht auf die angegebene Art widerlegen können; und es bleibt wirklich die Frage der Untersuchung werth: Ist es wahr, daß die Haselnußblüthen Nüsse mit Kernen ansetzen, wenn man auch die Kästchen, ihre bisher geglaubte Männchen, von der Stau-
de im Frühlinge sehr früh abreißt? Denn dieß ist die Behauptung, die der Verf. 3 Jahre lang
mit

mit einer Haselnußstaude am Fenster gemacht hatte —, an einem Orte, wo er von andern Haselnußstauden entfernt lebt, — in Jahren, wo keine Mittagswinde (nur diese hätten es thun können) andern Haselnußstaub hieher führten, weil diese Jahre windstille Jahre waren. Und, wie? sagt der Verf., flog der Staub in die Haselnußblüthe, die unter dem Ast war? u. s. w. Möchte der Verf. diese Abhandlung uns vermehrt in den Oekonom. Hefen mittheilen, damit sie von Mehrern gelesen und geprüft werden könnte! Freilich ist diese Behauptung wider das Sexualsystem Linne's; aber das thut nichts zur Sache; Linne' ist ja schon öfters von Andern verbessert worden.

2. Ornithologisches Taschenbuch von und für Deutschland (,) oder kurze Beschreibung aller Vögel Deutschlands, für Liebhaber dieses Theils der Naturgeschichte (.) von Johann Matthäus Bechstein, Herz. Sachs. Meining. Cammer- und Forstrathe 2c. 2c. Mit 39 illuminirten Kupfern. Leipzig, bey Carl Friedrich Enoch Richter. 1803. (Ein anderer Titel hat noch: Erster Theil — und das

das Jahr 1802. ein noch anderer Titel hat nach: erster Theil, die Worte: welcher die Landvögel enthält. 464 S. bis S. 484 ein Vögelkalender — bis 546 ein vollständiges Register — bis 550 Druckfehler und Verbesserungen. Nebst Vorbericht von S. VII—XIV.

Der Kustos zeigt: Erste (Abtheilung) und so hat es der Buchbinder auch gebunden, da doch noch von S. XV — XXXIV ein systematischer Inhalt folgen sollte, der nun am Ende des ersten Theils, mithin am unrechten Orte steht. Aus diesem systematischen Inhalt will Recens. zuerst Einiges anführen.

Der Hr. Verf. hat hier folgende Abtheilungen gemacht: 1. Abth. L a n d v ö g e l. Erste Ordnung. Raubvögel. I. Gattung. Geier. 1. Gemeiner Geier. S. 2. 2. Hasengeier. S. 2. 3. Weißköpfiger Geier. S. 3 und 455. II. Gattung. Falke. a. Adler (9). b. Milanen (3). c. Bussarde (5). d. Beyer (5). e. Habichte (4). f. Falken (11). III. Gattung. Eule. a. Ohreulen (6). b. Kauze (7). c. Habichtseulen (1). Zweite Ordnung. Spechtartige Vögel. A. Mit Kletterfüßen. IV. Gattung.

IV. Gattung. Specht (8). V. Gattung. Wendehals (1). B. Mit Gangfüßen. VI. Gattung. Kleiber (1). VII. Gattung. Wiedehopf (1). VIII. Gattung. Baumläufer (2). C. Mit Schreißfüßen. XI. Gattung. Bienenzfresser (2). X. Gattung. Eisvogel (2). Dritte Ordnung. Krähenartige Vögel — Guckelkrähen, Rabe, Pirol, Bürger. Vierte Ordnung. Sperlingsartige Vögel. Kernbeißer, Fink, Ammer. Fünfte Ordnung. Singvögel u. s. w. bis zur zehnten Ordnung — und LXVI. Gattung — Ente. Die neunte und zehnte Ordnung füllen den 2. Theil (1805) und enthalten die Wasservögel. Die Seitenzahlen laufen in diesem Theile fort und fangen mit 253 an.

Wenn nicht schon der Name des Hrn. Verf. für den innern Werth dieses ornithol. Taschenbuchs bürgte, so könnten es diese angeführten Abtheilungen, Ordnungen, Gattungen thun, und es würde ganz unnütz sein, noch vieles darüber zu sagen. Recens. kann aber nicht umhin, noch Etwas auszuheben, um die Leser in den Stand zu setzen, richtig über den innern Werth dieses Werks zu urtheilen, und wählt gleich die Erste Abtheilung. Landvögel (*Aves terrestres*). Erste Ordnung. Raubvögel (*Accipitres*). Davon sagt nun Hr. V.

Schnas

Schnabel: Krumm, wenigstens an der scharfen Spitze hakenförmig gebogen, stark.

Füße (zum Stehen): Kurz oder mittelmäßig, bis über die Fersen befiedert, gewöhnlich stark, mit völlig freien, unten warzigen Zehen und großen gebogenen scharfen Krallen.

I. Gattung. Geier (Vultur).

Kopf: Ohne Federn, entweder ganz kahl, oder nur mit Wolle oder kurzen Pflaumensfedern bedeckt.

Schnabel: Gerade, nur an der Spitze hakenförmig gebogen.

Zunge: Gespalten.

Füße: Stark, mit mäßig gekrümmten Krallen.

Der **Kopf** hängt gefüllt am Vorderhalse, wie ein großer Sack herab.

Dadurch unterscheiden sich die Geier noch von den Falken, daß die Geschlechter in Rücksicht der Größe nicht so auffallend verschieden sind, ihre Stellung niedrig, und ihre Nahrung Aas ist, wodurch sie in warmen Ländern sehr nützlich werden, und daß sie in Heerden und sehr träge fliegen.

1. Gemeiner Geier (*V. cinereus*, Gmelin. Linn.), mit kahlem, bläulichem Nacken, von der Halswelle gebildetem, vorn herzförmigem Halskragen, an jeder Schulter einem in die Höhe stehenden Federbusche und halb befiederten Füßen (Fußwurzeln). Länge, von der Schnabelspitze bis zur Schwanzspitze 3 Fuß 6 Zoll Pariser Maß.

Variirt in der Farbe, grau, bräunlich und schwarzbraun.

Wohnort: Hohe gebirgige Waldungen — streicht zuweilen im Winter, und man hat ihn dann auch im mittlern Deutschland, in Hessen, Thüringen und Schlessien gesehen.

Nahrung: Aas, wilde und zahme Thiere.

Namen: Großer, grauer, aschgrauer, brauner Geier.

a Linné Syst. nat. ed. 13. I. p. 247. N. 6.

Bechstein, Naturgesch. Deutschl. II. S. 197. Taf. 8.

Donndorf zoologische Beiträge II. 1. S. 7. Nr. 9. u. f. w.

Es wäre sehr zu wünschen gewesen, daß noch mehrere Kupfer hinzu gekommen wären, besonders der Singvögel: V. Ordnung S. 143 ff. der Misteldrossel, der Singdrossel, der Bachhol-
ders

berdrossel, der Rothdrossel, der zweideutigen Drossel, der Ringdrossel, der Schwarzdrossel, der Steindrossel, der rosenfarbigen Drossel, der Rohrdrossel — weil noch so große Verwirrung in der richtigen Benennung dieser Vögel herrscht.

Der Vogelkalender ist nach dem in dem IV. Bande der Naturgesch. Deutschl. des Verf. S. 793. doch mit mehreren Abänderungen und Verbesserungen, gemacht, und wird vorzüglich für diejenigen von Nutzen sein, welche sich ein Vögel-Kabinet sammeln wollen. Wollten Kenner und Liebhaber in den verschiedenen Gegenden Deutschlands diesen Kalender sich durchschließen lassen, noch mehrere Jahre hinter einander ihre Bemerkungen über den Zug und Strich der Vögel aufschreiben und dem Publikum mittheilen, so würde vielleicht mit der Zeit etwas Vollständigeres über diesen Gegenstand geliefert werden können.

Außer den angezeigten Druckfehlern gibt es noch mehrere: z. B. S. 168. Z. 1. v. u. ist Plattermönch für Plattenmönch richtig angegeben; aber Z. 2. v. u. Schwarzkuppe. für Schwarzkappe, wie in der Naturgesch. der Stubenvögel v. eben d. Verf. S. 439 steht, nicht; oder ist es hier ein Druckfehler, und Schwarzkuppe richtig? Hier finden sich weit mehr Namen der schwarze

Schwarzköpfigen Grasmücke als in der N. G. der Stubenth. a. a. O. Unter den vielen Namen, die S. 129 bei dem Flachsfinf stehen, fehlt der Name Canarienhänfiling, der in der N. G. der St. B. S. 261 noch steht; welches auch bei dem Hänfiling, Bluthänfiling S. 123 anzumerken ist. Hier ist aber noch mehr zu bemerken. Hier fehlen die Namen: Baumhänfiling, rother Hänfiling, Grauhänfiling, Gelbhänfiling, die doch in der N. G. der Stubenth. 1. Thl. S. 152 stehen; es wäre denn, daß der Brauhänfiling ein Druckfehler für Baumhänfiling — oder dieser für jenen wäre; es wäre denn, daß Krauthänfiling ein Druckfehler für Grauhänfiling, oder dieser für jenen wäre. Das macht Verwirrung, und Hr. B. sollte vorzüglich hierauf Acht haben. — Bei Distelfinf S. 127 fehlt der Name Stieglitz, so wie beim Erlensinf S. 128 die Namen Erbsinf, gräuer Hänfiling. Bei Goldammer S. 133 fehlen die Namen Ammeriz — Geelgerst: es wäre denn, daß ersteres Ammering und letzteres Geelgorst heißen müsse, wie es angegeben ist, und dann wäre es ein Druckfehler in der N. G. der Stubenvögel S. 190 (nicht 290). Bei dem Graummer S. 135 fehlt der Name Brasler, der in der N. G. der Stubenvög. S. 194 steht.

Es würde Recens. nicht schwer werden, noch mehrere solcher Auslassungen und Druckfehler zu finden, es sei nun in diesem oder jenem Buche, wenn er nicht glaubte, hiermit den Vf. schon aufmerksam gemacht zu haben, damit bei einer zweiten Auflage jene ergänzt und diese verbessert werden möchten, damit man nicht zweifelhaft oder gar ungewiß werde, ob dieser oder jener Vogel diese oder jene Namen, die in beiden Büchern angeführt sind, habe, und welches die richtige Lesart sei. Denn es sind meistens Theils Provinzial-Namen, deren richtige Lesart man nicht in allen Gegenden kennt. —

Die Kupfer sind schön und, so viel Recens. bemerkte, richtig, nach der Stellung und Farbe. Alles ist im Oktav-Format.

3. Gründlicher Unterricht über den Kalk und Gips für Jeden Hausbesitzer, ingleichen für Baumeister, Maurer, Seifensieder, Bleicher, Oekonomen etc. von J. G. Rögel. Quedlinburg und Blankenburg bei Friedrich Joseph Ernst. 1805. 8. 142 S. (12 Gr.)

Der Inhalt dieser kleinen gut geschriebenen Schrift zerfällt in 2 Theile. Der erste enthält natur-

naturhistorische und chemische Kenntnisse von dem Kalk und Gipse. Einleit. S. 1. u. f. I. Abth. Naturhistorische Beschreibung der kohlensauren Kalkerde und des rohen Gipses. A. Kohlensaure Kalkerde. Erdiger Kalk. S. 4. Kreide. S. 5. Gemeiner Kalkstein. S. 6. Mogenstein. S. 7. Körniger Kalkstein. S. 8. Kalkspath. S. 9. Tropfstein. S. 10. Erdmergel. S. 11. Steinmergel. S. 12. B. Gips. S. 13. Dichter Gips. S. 14. Körniger Gips. S. 15. Faseriger Gips. S. 16. Gipsspath. S. 17. II. Abth. Chemische Eigenschaften der kohlensauren und reinen Kalkerde. A. Chemische Eigenschaften der Kalkerde. Verbindung der Kalkerde mit Säuren. S. 18. Kohlensaure Kalkerde. S. 19. Gebrannter Kalk. S. 20. Gelöschter Kalk. S. 21. Kalkmilch, Kalkwasser. S. 22. Kalkrahm. S. 23. Auflösbarkeit des rohen Kalks in kohlensaurem Wasser. S. 24. Kennzeichen, ob der Kalk gehörig gebrannt worden. S. 25. Erhärten des gelöschten Kalks beim Austrocknen. S. 26. Verbindung des gelöschten Kalks mit Kieselerde. S. 27. Gelöschter Kalk verbindet sich nicht mit Thonerde. S. 28. Prüfung der Güte des rohen Kalks. S. 29. B. Chemische Eigenschaften des Gipses. Roher Gips. S. 30. Gebrannter Gips. S. 31. Erhärten des mit Wasser gelöschten Gipses. S. 32. Gehöriges

Brennen des Gipses. §. 33. Zersetzung des Gipses durch milde Laugensalze. §. 34. Zweiter Theil. Von dem mannigfaltigen Gebrauche des gebrannten Kalkes und gebrannten Gipses. I. Abth. Anwendung des gebrannten Kalkes. A. zum Mauerkalk oder Mörtel. §. 36 f. B. zum Rütten. §. 49 f. C. zur Schärfung der mildern Laugensalze. §. 55 f. D. zur Mäßigung der Fäulniß thierischer Körper. §. 61. E. zur Hahnemann'schen Weinprobe. §. 62. F. zur Verbesserung des Bodens. §. 63 f. II. Abth. Anwendung des gebrannten Gipses. A. Beim Bauen. §. 70 f. B. Beim Ackerbau. §. 75. Und diesen §. überschreibt noch Recens. S. 141, weil er, wie alle seine Brüder, kurz ist. Es heißt: Der Gips ist ein vortreffliches Mittel, die Vegetation zu begünstigen. Er gibt aber nicht sowohl ein eigentliches Düngungsmittel (wie so viele unerfahrene Oekonomen wähnen. d. Rec.) ab, sondern es beruhet wohl vielmehr seine Wirkung in seiner außerordentlichen Fäulniß besördernden Kraft, worin er alle andere Körper übertrifft. Man streuet ihn daher auch nur auf das Land, ohne ihn unterzuackern. Besonders schickt er sich für niedrigen und etwas sumpfigen Boden, und für magere, bemooste und sumpfige Wiesen. Am meisten begünstiget der Gips die
Weger

Vegetation des rothen Kleeß, der Lucerne, der Erbsen *) und Rüben. Man streuet ihn im Frühjahr, Sommer und Herbst, und zwar, nachdem man ihn etwas angefeuchtet hat, entweder für sich allein, oder mit etwas Kochsalz, oder Abgang aus Salzwerken vermengt, dem Maße nach in der Quantität auf den Acker, als man Hafer auf denselben gesäet haben würde. Bei den Winterfrüchten wird er im Frühjahre, so bald als möglich ausgestreuet, bei Sommerfrüchten (,) wenn sie sich schon etwas bewachsen haben. Der gegipsete Boden muß öfters thierischen Dünger erhalten **).

*) Das will Recens. Niemanden rathen. Wird es ein nasser Sommer, so baut er Stroh und keine Erbsen; denn dann blühen die Erbsen alle taub.

**) Also saugt der Gips die Felder aus? Dann ist er wirklich um so mehr schädlicher, als er für nützlich gehalten wird, und in den ersten Jahren auch nützlich sein mag. Da es allen Oekonomen an Düngung fehlt, so macht der Gebrauch des Gipses nach unserm Hrn. Verf. den Mangel derselben noch häufiger: mithin wäre der Gebrauch des Gipses durchaus auf die Felder verwerflich. Recens. hat dieses Jahr (1805) die erste Probe mit Gips und Kalk unter einander gemischt, gemacht, auf einem Roggenacker, den er sieben Mal nach einander genußet, und zur Roggenfaat nicht gedünget hatte.

4. Pomologisches Handbuch, oder Auszug aus dem deutschen Obstgärtner von J. B. Sickler; entworfen von J. H. Ph. Wrede. Mit einer Vorrede des Herrn Hof- und Canzley-Raths von Laffert in Celle. Hannover, bei den Gebrüdern Hahn, 1803. 336 S. 8. nebst LIV S. Register, 2 S. Druckfehler und VIII S. Titel und Vorrede. (1 Thlr.)

Der Vorredner, Herr v. L., erzählt uns die Geschichte der Entstehung dieses Auszugs in der vorgesezten Schrift unter dem Titel: An das pomologische Publikum, wie Hr. W., Schullehrer in Celle, sich als Hannöverscher Seminarist schöne Kenntnisse in der Pomologie erworben und nachher als Schullehrer erweitert, eine Obstbaumschule von 1500' Stämmchen unterhalten, und vielen Fleiß und Sorgfalt auf die Berichtigung der Nomenclatur der Obstsorten verwandt habe; er habe aber doch das klassische Werk, den Deutschen Obstgärtner, nicht gekannt, bis Hr. v. L. ihm dasselbe zum Durchsehen gegeben, woraus er anfänglich kleine Auszüge in Betreff der Nomenclatur gemacht, und diese nach und nach auf die Beschaffenheit und Dauer der Früchte selbst ausgedehnt habe, woraus der gegenwärtige

die

die ersten 12 Bände umfassende Auszug entstanden sei. Hr. v. L. versichert nun S. V, daß nach seiner Ueberzeugung das gegenwärtige Handbuch sowohl für die Besitzer, als Nichtbesitzer des T. O. G. von Nutzen sei. Recens. will sich mit dem Hrn. Vorredner in keinen Streit einlassen, glaubt aber nicht, daß der Beweis evident geführt sei, daß auch für die Besitzer des T. O. G. dieser Auszug von Nutzen sei, indem gar nichts Neues darin enthalten ist. Für die Nichtbesitzer — fehlen aber die Kupfer, die zur richtigen Beurtheilung unentbehrlich sind. Recens. ist nicht dawider, daß ein Auszug aus dem T. O. G. gemacht werde; er müßte aber ganz anders sein, als der gegenwärtige; wie er aber eingerichtet werden müsse, gehört nicht hierher.

Und wenn Hr. v. L. S. VI schreibt: Ich ging bei meinem Plane von der Ueberzeugung aus, daß der großen Verwirrung der Nomenclatur nur dadurch ein Ende gemacht werden könne, wenn mehrere Baumschulen entweder von einem gemeinschaftlichen Mutterbaume ihre Sorten erhalten — so kann Recens. demselben nicht Beifall geben, indem a) auf die Unterlage gar sehr viel, b) auf den Boden, c) auf die Witterung vieles ankommt, und glaubt nicht, daß er ad b) et c) den Beweis zu führen brauche; ad a) würde es aber nöthig sein, wenn man sich
nicht

nicht in etlichen Jahren davon überzeugen könnte. Wenn man von einem Reis 3 Augen auf einen veredelten und 3 Augen auf einen unveredelten Stamm setzt.

S. VII gibt uns derselbe die angenehme Nachricht, daß alljährlich an frischem Obste von Rostock aus oft auf 16 bis 20,000 Tonnen nach Petersburg verschifft werden. (Und wie viel vom gebackenen? Recens.) Wie wichtig kann die Obstkultur für ein Land werden! Wer Ohren hat, zu hören, der höre! Recens. führt nur aus seiner eigenen Erfahrung an, daß ein einziger Baum sich im heurigen Jahre 1805 als ein Capital von 300 Fl. Fränk. verzinsset hat, nämlich für 16 Fl. Fränk. Es ist die Perlbirn mit dem langen Stiel. Der Baum mag ungefähr 55 — 60 Jahre alt sein. — Ein anderes Beispiel kann er mit dem Leder-, Apfelbaum anführen; er trug seit 10 Jahren, alle Jahre für 10 Fl., für 11 Fl., für 13 Fl. Äpfel — der Baum ist ungefähr 30 — 40 Jahr alt. Und so könnte Recens. noch Mehreres anführen, glaube aber nicht, daß es nöthig sei.

Hr. W. liefert uns also in diesem Auszuge aus den 12 ersten Bänden des T. O. G. die Beschreibung der Frucht von 61 Äpfeln, 72 Birn, 20 Kirschen, 18 Pflaumen, 10 Pfir-

Pfirschen 1, 5 Abrikosen 1, 2 Haselnußsorten. Die Beschreibung des Baums und seiner Zweige, des Laubes und dergl., so wie die Vergleichenungen fehlen; doch führt er die verschiedenen Namen der Frucht an, und setzt auch dazu, in welchem Bande, Stücke, und auf welcher Taf. die Frucht im T. D. G. zu finden sei; so wie auch die Provinzial-Namen angeführt sind.

Da Recens. den T. D. G. nicht bei der Hand hat, um denselben mit diesem Auszuge zu vergleichen, so muß er sich nur mit einer Vergleichung der Kirsche Nr. XXIII (der sogenannten Spanischen Frühweichsel) begnügen.

Bei Beschreibung dieser Weichsel findet Recens. dieselben Worte des T. D. G. bis auf einige kleine Auslassungen. Es heißt z. B.: der Stiel ist mehr flach, als vertieft, ist sehr lang. Hr. W. läßt sehr weg. Ferner: der Stein ist größten Theils auch rund; bei Hrn. W. fehlt auch. So wird es wohl bei den übrigen Obstsorten auch sein.

Man findet auch hier den unrichtigen Ausdruck: Sommerseite statt Sonnenseite; die Druckfehler des Originals: Eisenapfel für Eiserapfel, wie der Rostocker genannt wird; Bohnenapfel für Bohnapfel; Volkmarische Birn, für Voltmarische Birn, beibehalten.

Es

Es fehlen die Berichtigungen der Nomenklatur einiger dieser Obstsorten, welche in den folgenden Bänden vorkommen, und muß dieß gewiß jedem Besitzer dieses Handbuchs sehr unangenehm sein.

Da einmal mehrere Register bei diesem Handbuche angetroffen werden, so durfte ein Register über die Provinzial-Namen um so weniger fehlen, je gewisser ein dergleichen Register das Aufschlagen gar sehr erleichtert. Z. B. die Hainbutterbirn oder Azerolbirn — heißt auch die rothe Honigbirn; Rothbirle; Mispelbirn. Nun kenne ich diese Azerolbirn nur unter dem Namen Mispelbirn — ich habe aber kein Register dazu — und muß nothgedrungen alle Birnennamen durchlesen, wenn ich wissen will, welcher Birn der Provinzial-Name Mispelbirn beigelegt wird. So mit allen übrigen Obstsorten.

Neue Druckfehler gibts hier und da, im Buche, und im Register. Man schlage das Französische Register S. XX Birnen auf unter Muscat — la petite ou sept en gueue — für La (im Text: Le) petit (ohne e) Muscat, auch sept en gueul — So steht Margarille la petite für la petite Marguerite.

Ob dieser Auszug mit oder ohne Bewilligung des Hrn. P. Stickers, als Herausgebers des L. O. G. oder der Verlags-handlung geschehen sei, hat Recens. nicht erfahren können.

5. Allgemeines theoretisch; praktisches Wörterbuch über die Bienen und die Bienenzucht. Von Johann Ludwig Christ, Past. Prim. zu Kronberg an der Höhe 2c. 2c. Frankfurt a. M. In (im) Verlage bey (des?) Friedrich Eßlinger, 1805. 407 S. 4. in gespalteten Columnen. Nebst 10 S. Vorrede. (4 Thlr. 12 Gr.)

„Seit der Bearbeitung meiner letztern vierten Ausgabe der Anweisung zur Bienenzucht für alle Gegenden?*) Leipz. 1803,“ beginnt der Vf. in der Vorrede, „beschäftigte mich der Gedanke und Wunsch, Zeit und Muse zu finden, ein Bienenwörterbuch zu verfertigen, indem man bei einem solchen mehrere Gelegenheit und freiere Hände hat, sich über viele Gegenstände auszu-
auszu-

*) Also auch für Sibirien, Persien, China und die Moluckischen Inseln? d. Rec.

auszubreiten, die zu wissen im Ganzen sehr nützlich und angenehm sind; da man hingegen bei einem Handbuche über die Bienenzucht — gebundene Hände hat, und sich so weit nicht einzulassen darf.“ — u. s. w. Und fährt weiter unten fort: „Indem ich mich mit dem Gedanken und Entwurf eines Bienenwörterbuchs beschäftigte, so wurde mir ein dergleichen Manuscript überschickt, welches vor 30 Jahren von einem Manne verfertigt worden, der zu seiner Zeit nebst dem Pfarrer Schirach in der Lausitz seinem zeitlebenden Freunde, mit dem er in Verbindung und Briefwechsel stand, — einer der vornehmsten Bienenverständigen war, Herr Pfarrer Eyrich zu Egelheim im Anspachischen, der vor 20 Jahren verstorben, und sein mühsam bearbeitetes Werk nicht mit ihm begraben zu sein wünschte. Ich fand darin manches Gute“ — u. s. w. Bei seiner sparsamen Muse erbat sich der Hr. H. den Beistand des Hrn. Pf. M. Wurster, den er aus seinen Schriften nicht nur, sondern auch vorzüglich persönlich und aus seiner vortrefflichen und glücklichen Bienenpflege, als einen der größten Bienenverständigen unsrer Zeit habe kennen lernen. —

Nun bekommt Hr. Schulmeister Lukas zu Nischwitz eine derbe Lektion, wie sie ihm schon Hr. Pf. M. Wurster in seinem Bienenjournal

Journal gegeben hat, nämlich daß er mit unverschämter Dreistigkeit Sein System der Bienen aus Steinmehrs physikalischer Untersuchung der verschiedenen Geschlechtsarten der Bienen überhaupt, und ins Besondere von präformirten Weiseleiern zc. Nürnberg. 1772. vorzüglich aber aus den Muthmaßungen des Pf. Herolds zu Weislahm: Von der Bestimmung der Drohnenn, und der muthmaßlichen Ursache ihres Daseins zc. zusammengestoppelt habe, und diesem uralten, fremden, ihm gar nicht gehörigen System gebe er den prahlerischen Schild: Mein System d. B. — und setzt hinzu, daß sich die Recensenten und seine Hrn. Mitarbeiter, die viel zu viel Aufsehens mit diesem Büchelchen machten, wundern würden, wenn sie hier auf einmal die längst vergessene Quelle entdeckt sähen, woraus Lukas seine Weisheit geschöpft, und die er sorgfältig verborgen hatte.

Nun führt der Hr. Verf. den Stammbaum der Bienen des Steinmehrs und des Hrn. Schulmeisters Lukas an, den Recens. um so eher übergehen kann, weil er allen Bienenkern bekannt ist. — Was endlich Eyrichs Hauptverdienst ist, sagt Herr Christ, ist sein vollständiges Verzeichniß der Bäume, Sträucher, Pflanzen und Blumen, welche den Bienen zurträglich sind zc. davon wird Recens. Gelegenheit nehmen,

nehmen, weiter unten etwas zu sagen, wenn er nur noch aus der Vorrede S. 4 von den beiden Männern, Schirach und Eyrich, und vom Werke selbst noch etwas angeführet hat.

Von Schirach sagt Hr. Oberpf. Chr., daß er sich durch den Satz: „daß aus einem jeden Arbeitsbienelei, oder bereits davon ausgeschlüpften Wurm, der nicht älter, als ungefähr drei Tage ist, eine Königin oder Mutterbiene werden könne, und von den Arbeitsbienen bloß daraus gemacht und erzogen werde,“ eine uns vergängliche Ehrensäule errichtet habe.

Von Eyrich (Johann Leonhard) führet er eine kurze Lebensgeschichte und seine herausgegebenen Schriften an. Er war geboren zu Golschostheim 1731, studierte in Halle 1751 und erhielt 1754 die erledigte Pfarrei Taubertzell zum Vikariat und nach deren Besetzung wurde er Substitut des Pf. Stock in Egelheim, dem er auch nach dessen Tode 1761 im Amte folgte. Mehreres davon in des Pfarrers: Wocke Geburts- und Todesalmanach Anspacher gelehrter Schriftsteller und Künstler etc. Seine herausgegebenen Schriften in diesem Fache sind 9, von 1766 bis 1774, alle in Nürnberg, bis auf eine (in Anspach), gedruckt.

Dun

Nun zu dem Werke selbst. Wer hätte denken sollen, daß ein Bienenwörterbuch, klar gedruckt, in 4. 470 Seiten füllen könnte? Und dennoch ist es so. Aber freilich findet man darin auch Wörter, die ganz füglich hätten wegbleiben können; z. B. Ablehren — Witterung — u. a. m. So heißt es S. 3. Ablehren — geschieht außerhalb der Stämme, da man im Winter, sonderlich bei schlecht verwahrten Stöcken, den Schnee, ehe er zergeht, sanft hinweg schafft, oder im Frühlinge und Sommer die ausgetragenen erkälteten Nymphen, Bienen, Drohnen, Motten und vorliegenden Unrath von Zeit zu Zeit ablehren, um alles rein zu halten, und besonders in der Nähe alles Schädliche, vorderhandst die Spinnen und ihr Ganggewebe fortzuschaffen. Denn sollte dieser Artikel in ein Bienenwörterbuch gehören, so muß auch der Artikel: Fledermisch — als womit man sanft ablehret, dahin gehören; und dann wohl der Artikel Gans auch. Eben so ist es mit dem Artikel Witterung. —

Manche Artikel sind durch das Ausschreiben aus Schriften viel zu lang geworden, z. B. Stich der Bienen — S. 297, wo nicht nur die Ursache des Schmerzens und der Geschwulst angegeben ist, sondern auch noch die Geschichte aus N i e m s ö k o n o m. veterin. Unter

Unterricht 2c. §. 166. S. 73 erzählt wird. Und ist es wohl nöthig, zwei Artikel: Bienen, stich — und Stich der Bienen — anzubringen? Hätte nicht füglich alles unter einen Artikel gebracht werden können? Da ein Artikel: Bienenfeind, auch ein anderer: Feinde der Bienen — sich findet, so hätte man mit Recht einen andern: Honigfeind — erwartet. Denn nicht nur die Ameisen, — sondern auch — die Mäuse und die Kälte — sind Honigfeinde — wenn nicht erstere mehr — Honigfreunde sind. —

Warum nur des wilden Holzapfel, Baums und seiner Blüthen, und nicht auch des veredelten S. 25 gedacht wird, ist nicht wohl zu erreichen. S. 294 steht: Stachelseuf — und Stachelseufstraude — vor dem Artikel: Stachelbeerstrauch — wider die alphabetische Ordnung. Der Artikel: Ungarische Bienenzucht — enthält viel zu viel, das nicht in ein Bienenwörterbuch gehört. Da aber Hr. Chr. die Bayerische, Brandenburgische und Kur säch sische so weitläufig behandelt hatte, so mußte er auch diese so behandeln. Recens. sieht nicht ein, warum der Artikel — unter das Adjektiv gesetzt worden ist, und nicht unter das Hauptwort Bienenzucht, wo dann nach alphabetischer Ordnung: von der Bayerischen, Brand

Brandenburgischen, Kur säch sischen u. s. w. gar wohl hätte gehandelt werden können.

Zu den überflüssigen Artikeln gehört gewiß auch der Artikel *Auswahl*, wo es heißt: diese treffen die Bienen zu gewissen Zeiten und Umständen in Ansehung der Blumen, so bald sie unter der Menge von Blumen gewisse vorzügliche Arten vor sich haben u. s. w. — Sollte Hr. Ehr. aber dergleichen Artikel in einem Bienenwörterbuche für nothwendig und nützlich halten, so wollte Recens. bei einer zweiten Auflage, wenn er noch lebte, noch einige hundert Artikel dazu liefern.

Das Verzeichniß der Pflanzen, Sträucher, Blumen und Bäume, welche die Bienen besuchen, ist äußerst vollständig, und man sollte nicht glauben, daß auch nur eine Einheit davon fehle, da manche Seite damit angefüllt ist, z. B. S. 82 mit 10 Kräutern; und dennoch könnte Recens. noch mehrere hinzusetzen: z. B. es fehlt der Kastanienbaum, der Zuckerahorn u. a. m.

Recens. freute sich, auch den rothen Klee — *Trifolium pratense* — und den Federich — als Bienenblume hier angeführt zu sehen, da so Viele beide nicht dafür erkennen wollen, und, wenn Recens. nicht irrt, Hr. Ehr. erstern selbst nicht dafür erkannt hat.

Die vielen und wiederholten Anführungen machen, daß dieß Wörterbuch um 8 bis 10 Bogen stärker geworden ist. So sind auf der 193. S. fünf solcher Wiederholungen, nämlich Klapperrosen, gemeine Kornrosen, s. Feldmohn; Klatschrosen, rothe, s. Feldmohn; Klee, weißer — s. Bienenklee; Klee, ewiger, s. Heu, heilig Heu; und so geht es durch das ganze Alphabet. Wo findet man denn je in einem Buche den weißen Klee auch Bienenklee genannt? Durch ein Register von einem Bogen wäre dem allen leichter abgeholfen, und dabei mehrere Bogen erspart worden: wenn z. B. Heu der Artikel gewesen wäre, oder Klee, weißer, auch Bienenklee genannt — dann rother — gelber — blauer — u. s. w.

Recens. kann nicht begreifen, warum Hr. Chr. S. 76 sagt, daß der wilde Birnbaum von den Bienen fleißiger besucht werde, als der zahme, da doch bekanntlich der zahme sehr fleißig von ihnen besucht wird. Was aber die Bemerkung noch dabei thun soll: Die sogenannte Pfalzgrafenbirn *) hat eine
der

*) Welche? denn es führen ja mehrere Birnen diesen Namen.

der größten Blumen — versteht Recens.
nicht.

Das Wort *zeibeln* — leitet der Hr. Vf.
S. 354 sehr wahrscheinlich von *caedere* her.

Manche Artikel brauchen Ergänzung und
Berichtigung, oder nähere Bestimmung. Z. B.
S. 76 kommt der Artikel *Birkensaft* vor,
und heißt das. — Wenn man im Frühjahr, so
bald der Saft sich in die Bäume ergossen hat,
mit einem sogenannten Hohlbohrer ein Loch in
die Birke bohrt, und ein in das gebohrte Loch
passendes Röhrchen steckt, so fließt ein heller
Saft heraus; vermischt man ihn nun mit ein
Viertel Honig, und läßt beides ein wenig mit
einander kochen, so hat man eine vortreffliche
Fütterung für die Bienen. Um aber die Birke
nicht damit zu Grunde zu richten, muß man
hölzerne Nägel in das gebohrte Loch einschlagen,
und es auf diese Art verstopfen. Beobachtet man
diese Vorsicht, so leidet die Birke nicht den ger-
ingsten Schaden. — Hier hätte des *Birkens-*
safte auch in der Rücksicht gedacht werden
sollen, daß die Bienen im Frühjahr sehr fleißig
auf die aufgehauenen Stöcke fliegen, und den
Birkensaft holen. Das Röhrchen — kann ent-
weder ein Federkiel sein, oder ein Stück von
einer thönernen Tabakspfeife. Das Wort
• If 2 gebohrt

gebohrte — steht wenigstens zuletzt überflüssig, wie unter dem Artikel: Abtehren S. 3 erzälteter Nymphen — überflüssig steht.

Warum der Hr. Verf. nicht alle Mal die Lateinischen Namen der Pflanzen zc. des Linne', R. u. A. nach den Deutschen gesetzt hat, sondern manchmal nach dem Artikel, wird Niemand verstehen.

Diese Bemerkungen sollen jedoch dem Werke, das allen Dank verdient, im Geringsten nichts von seinem wahren Werthe entziehen, sondern den Hrn. Verf. nur aufmerksam machen, bei einer zweiten Auflage manche Artikel ganz wegzulassen, manche zu ändern, abzukürzen, zu ergänzen u. s. w.

Sehr gut wäre es gewesen, wenn der Hr. Verf. unter Eyrichs Arbeit E., unter die selbige Chr., unter Bursters W. gesetzt hätte, um eines jeden Arbeit unterscheiden zu können; denn an dem Stil kann man dieß nicht immer bemerken; doch gibt es auch Stellen, wo man Hrn. E. findet: z. B. der selige Schirach.

Recens. schlug eben noch einige Artikel nach, z. B. Vergraben der Bienen, Seidler. Bei jenem steht: f. Winterwohnung, unterirdische; wozu dieß? Und von dem Artikel Seide

Zeidler will Recens. noch Einiges anführen. Es heißt das. S. 367: Zeidler, — heißt insgemein ein Bienenwärter, der mit den Bienen und ihrer Wartung, Sammlung und Bereitung des Honigs und Wachses umzugehen weiß. Vor Zeiten waren die Zeidler kaiserliche Forstbediente, so den Honig, und Bienenbau vornehmlich in den Wäldern in Aufsicht, oder auch zu Lehen hatten; und ihre Beständer oder Pächter, so den Honig sammleten, hießen Aßterzeidler; welcher Zeidler denn auch in unterschiedenen alten Urkunden, die Nürnbergischen Reichswälder betreffend, Meldung geschieht. Ja diese Zeidler wurden sogar mit den Forsten und Wäldern veräußert, wie aus dem Diplom Kaiser Ottens I. vom Jahr 950 in des Hunds Metrop. Salisb. Tom. I. p. 152 zu ersehen ist.

Vergleichen Zeidler, ob sie gleich keine unmittelbaren kaiserl. Forstbedienten sind, finden sich noch um Nürnberg herum, inmaßen in den Nürnbergischen Reichswäldern Niemanden, als den Zeidlern in Ansehung der Zeidelgüter, so sie besitzen, erlaubt ist, die Bienen einzufangen, und das Honig auszunehmen. Daher sie denn auch, damit andere sich nicht mit der Unwissenheit entschuldigen, die Bäume, allwo die Bienen sich befinden, zu bezeichnen pflegen. Ja sie haben auch nicht nur Macht, die Bienen aufzuheben; sondern

es darf auch sonst Niemand, als sie, in diesen Wäldern Bienen haben, kraft des ihnen vom Kaiser Carl IV. im Jahre 1350 ertheilten Privilegiums. — Und so geht es von S. 367 bis 371. Recens. überläßt dem Leser die Beantwortung der Frage, ob dergleichen historische Erzählungen in ein Bienenwörterbuch gehören, und schließt hiers mit seine Recension.

VIII.

Kurze Nachrichten.

Aus dem Coburgischen, vom 16. October.

Die Witterung ist seit dem 8. dieses Monats so sonderbar, daß sie aufbehalten zu werden verdient.

Den 8. war es wie Höherauch — vom Morgen bis Abends 4 Uhr, wo es faust an zu regnen fing (der Wind stand bald WNW., bald N., bald NNW.) und regnete bis 12 Uhr Mitternacht bei OOS.; Wind. Den 9. fiel Nebel herab, doch kam die Sonne nicht zum Vorschein; und so war es bis den 10. Mittags, wo das Wetter hielt, und die Sonne sparsam durch zerrissene Wolken blickte. Nachmittags gegen 3 Uhr stiegen bei den Gleichbergen (im Römhildischen) Nebel auf; der Wind stand,

stand bald WNW., bald N., bald NNO. Gegen 5 Uhr fing es sanft an zu regnen, und regnete bei OOS.; Wind bis gegen 12 Uhr Mitternacht. Jetzt erhob sich aus OOS. ein Wind; er ward stärker, und endlich so stark, daß man Donner zu hören glaubte. Des Morgens (den 11.) sahe man die Gletthberge, die Rhönberge und die Berge bei Bayreuth mit Schnee bedeckt. Auf dem Thüringer Walde lag er schon einige Tage früher ziemlich hoch. Die Einwohner des nördlichen Hildburghausischen Landes und die daran stoßenden Schwarzburgischen auf dem Thüringer Walde werden wenig ernten. Bei der Blüthe ihres Sommerkorns und Sommerweizens regnete es, und die Aehren sind halb taub; nun fällt der Schnee so bald, und sie können ihre Erdäpfel nicht aus der Erde bringen, da sie sie auch wegen anhaltenden Schnees nicht frühe legen konnten, und Heulen und Wehklagen erfüllen ihre Wohnungen, weil ihre Nahrung, die Erdäpfel, auf ein halbes Jahr zerstört ist. Gegen 9 Uhr (den 11.) kamen Sonnenblicke; der Wind hatte zwar an seiner Behemung, aber nicht an der Kälte nachgelassen. Die Ackerleute mußten Handschuhe anziehen. So gieng auch den 12. Gegen 12 Uhr ließ der Wind und die Kälte mehr nach. Der Mond ging nach 8 Uhr Abends ziemlich hell auf, und blieb bis 11 Uhr sichtbar, wo sich
aber

aber nun der Himmel trübte. Den 13. Morgens war der Himmel mit Wolken gleich bedeckt. Gegen 10 Uhr Vormittags fing es bei dem nämlichen Stande der Riththurmshne (denn so war es windstill) an zu schneien, und schneiete ohne Aufhören bis in die Nacht, und vielleicht die ganze Nacht hindurch; denn den 14. frühe hingen alle Bäume, Sträucher &c. voller Schnee, dessen Schwere viele junge Bäumchen wie Sprengelruthen beugte. Viele Bäume brachen mit dem Ost um; vielen wurden die Aeste mit Obst abgeschlagen. Da war kein Garten, in dem nicht 10, 20 bis 50 Bäume beschädigt waren. Eine Menge 3- und 4jähriger Pelzreiser sind abgebroschen worden. Ein 70jähriger Mann verglich diese Zeit mit dem Jahre 1740, wo 8 bis 10 Tage nach Michaelis auch schon Schnee fiel und liegen blieb; dieser aber blieb nicht liegen. Den 14. war W.W.N.: Wind, gegen Mittag W. W. S. Die Luft war wärmer — und nun fing es gegen 10 Uhr an sanft bei starkem Nebel zu regnen. Gegen Abend wurde der Nebel stärker; der Regen hielt an bis 10 Uhr Abends. Aber gegen 4 Uhr Morgens den 15. regnete es sehr stark, daß die Bäche und Flüsse voll Wassers wurden. Bei den Landleuten war Heulen und Schreien, weil sie vermutheten, daß ihr Flachs abbrechen und fortschwimmen würde. Jetzt sah man, da der Schnee
weg

weg war, erst die Verwüstungen an den Bäumen, die man vorher wegen des vielen Schnees nicht recht sehen konnte. Der Schnee lag bis 7 Zoll hoch. Den 15. regnete es den ganzen Tag, bald stärker, bald schwächer. Den 16. stand der Wind Morgens aus NNW., drehete sich aber bald aus S. S. O. Es war den ganzen Morgen neblig. Die Langenberger im Eosburgischen haben noch Dinkel und Wicken und Hafer im Felde stehen; und Viele sind mit der Herbstsaat noch nicht weit vorgerückt; und so ist das Feld zu naß, als daß man ackern und säen könnte. —

* * *

Eben daher, vom 31. Oktober.

Den 28. Oktober hellte sich das Wetter aus und wurde gegen Mittag ein vortrefflich sonnensreicher Tag, da es Morgens regnete und schneiete. Bis 12 Uhr des Nachts war sternenheller Himmel; nun trübte sich es zu und fing an sanft zu regnen. Gegen Abend den 29. regnete es stark, immer stärker in der Nacht, bis den 30. früh 4 Uhr, wo es an zu schneien fing. Der Wind steht aus NNW. vom Thüringer Walde, wo jetzt abermals zum zweiten Male ein tiefer Schnee liegen muß. Was noch nicht eingeerntet ist,

ist, das kann nun nicht mehr daselbst eingeerntet werden. Und da die Sperre rings um sie befohlen ist, so werden sie bei ihrer geringen Ernte großen Hunger leiden müssen. Denn heute schneiete es vom Morgen an bis beinahe Mittags. Ueberall sind bei uns noch Erdäpfel in der Erde; überall steht noch eine Menge Flachs auf der Staube; überall sind noch Kunkelrüb-
ben, unter sich; Kohlrabi, Kraut und Kohl und Wirsing im Erdreich. — Und wenn die Schafe schon aufstehen sollten — was kostet ein Schaf im Frühling 1806, zumal kein Vieh außer Landes verkauft werden darf? Thüringen bekommt also keine fetten Hammel und keine fetten Ochsen aus dem Jggunde von Coburg —

*

*

*

Aus dem Hildburghausischen, vom 20. November.

Heute früh um 8 Uhr fing es an zu schneien, nachdem wir 3 bis 10 Tage vortreffliche warme Tage gehabt hatten. Nach diesem Schnee seufzte der Landmann mehr als jemals, weil die Horscheln der Saatsfelder alle mürbe sind wie Staub, und auch nur ein kleiner Wind die leichte Erde wegsühren und die Saat entblößen würde. Mehr als jemals wünscht der Landmann Schnee auf seine Saatsfelder, die
größten

größten Theils noch das Samentorn im Froste verschlossen halten, ob er gleich wenig oder gar keine Billige gemacht hat, und sie zur Fruchtbarkeit des Sommergetreides nicht wenig beiträgt.

Ueberall wurde Obst an Bäumen feil geboten; Niemand mochte es kaufen, weil es schon einen Frost (den 12. Okt.) bekommen hatte, und überhaupt keinen Geschmack hat. Die Zwetschen wurden meistens Theils für die Schweine gesüttet.

Die Bienenschwärme, deren es heuer viele — aber spät — gab, sind theils schon darauf gegangen, und werden theils noch darauf gehen, weil sie zu wenig Honig eintragen konnten. Mein letzter Schwarm starb zuerst Hungers, und ich zählte 3113 Bienen, und es war ein mittelmäßiger Schwarm. Es waren aber schon Einige nach und nach abgegangen.

Das Getreide gibt reichlicher, als voriges Jahr; doch gab es auch brandigen Weizen, der nur die Hälfte gibt. Besonders war dem Brande der ausgewachsene Weizen unterworfen, den man voriges Jahr auszusäen gezwungen war. Wunderbar, daß der ausgewachsene Weizen — nochmals aufgeht!

Eben da ich dieses niedergeschrieben hatte, kam ein Freund zu mir, und sagte, daß im Jahr 1775 Tags vorher (gestern vor 30 Jahren) ein sehr tiefer Schnee gefallen wäre. Er sei auf den Martii-Markt nach Coburg in der Chaise, und nach Hause im Schlitten gefahren.

Nach dem Coburger Wochenblatt sind 4 Bienenstöcke im Birkenmoor; und, wie die Sage geht, 6 in Wiesenfeld gestohlen worden.

* * *

Unterm 22. Okt. ist von herzogl. Landesregierung in Coburg eine Sperre auf Getreide und Viktualien gelegt worden, weil in benachbarten Ländern *) der Getreide- und Viktualien-Handel durch Ausfuhrverbote beschränkt worden ist. Es ist deswegen verordnet worden:

1) Daß auf dem platten Lande aller Einkauf von Getreide, Hülsenfrüchten, Butter, Eiern und andern Viktualien bei Strafe der Konfiskation verboten sein soll.

2) Daß

*) Die benachbarten Länder sind Bamberg, Würzburg, Hildburghausen und die Meiningerischen Oberlande.

2) Daß dagegen alle Getreidefrüchte und Vistualien auf den Marke zu Coburg *) zum feilschen Verkauf gebracht werden sollen.

3) Daß auf dem Marke selbst nur an die Insländer **), worunter die E. Meinungischen und

*) Vor einigen Jahren ist auch in Menstadt an der Heide ein Markt angelegt worden, der in den ersten Jahren recht frequent gewesen sein soll. Wäre er noch, so wäre also damit auch dieser aufgehoben.

**) Zu den Ausländern gehören besonders die Schwarzburgischen, Rudolstädtschen sowohl, als Sondershausischen. Diese sind freilich 9, 10 Stunden weit hergekommen, und hat sich jeder ein Viertel =, ein halb Simmern geholt, bald im Hause, wenn sie in Eissfeld keines betamen, bald in Eissfeld auf dem Marke. „Diese,“ sagten die Bürger daselbst, „vertheuern uns das Getreide!“ Es wurden deswegen sowohl, als auch in anderer Absicht dienliche Maßregeln getroffen, die aber nicht hinreichend gewesen sein sollen. Die Sperre wurde erbeten — und der Eissfelder Bürger glaubt nun wohlfeiler Getreide kaufen zu können. Aber die Erfahrung bestätigt die traurige Wahrheit, daß eine Sperre noch keine Wohlfeilheit, vielmehr Theuerung gebracht hat. — Es heißt in der Cob. Verordnung: „damit die hiesigen Lande nicht vom Getreide und andern Vistualien ausgeleeret und dadurch eine noch größere Theuerung und Mangel herbeigeführet werde;“
dieß

und Hildburghausischen Unterthanen mit begriffen sind, gegen Vorzeigung obrigkeitlicher Bedarfs, Attestate, welche diesseits unentgeltlich ertheilt werden sollen, verkauft werden darf.

- 4) Daß folglich die Ausfuhr über die Grenze in Bezug auf alle Getreidesfrüchte und Bitumalien, ingleichen des Viehes, bis auf Weiteres, bei Strafe der Konfiskation verboten ist.

dieß soll sich vorzüglich auf die Bambergischen und Würzburgischen Aufkäufer (die auch besonders Pferde für die Baiersche Armee aufkaufen) beziehen. So viel ist und bleibt aber wahr, die Schwarzburgischen Unterthanen sind jetzt übel dran.

- 1) Ihr Sommergetreide (sie haben kein Wintergetreide) ist theils nicht zeitig geworden, theils taub, weil es zur Blüthezeit geregnet hat.
- 2) Die Erdäpfel sind klein — und zum Theil erfroren. Schon den 8. Okt. hatten sie kuestiefen Schnee. Dazu kommt
- 3) die Sperre von Erfurt — (Gotha? und Weimar?) Bamberg und Coburg. Wo sollen die Bewohner des Thüringer Waldes Brot her bekommen, da sie so wenig bauen, und mancher Tagelöhner 4 Wochen lang nichts als Erdäpfel ißt und essen muß? Sollte hier nicht der leidenden Menschheit wegen eine Remedirung Statt finden können?

*

*

*

Einsenz

Einsender dieses erinnert sich, irgendwo eine Aufforderung Sr. herz. Durchl. Friedrichs zu Schleswig: Holstein: Beck gelesen zu haben, ihn mit Nachrichten zur Geschichte der Spanischen Schafe in Preußen, besonders Pommern zu unterstützen. Er findet bei der Recension des ersten Thls. der Uebers. von L a s t e y r i e ic. in der N. Allg. d. Bibl. 93. Bd. 1 — 4. Heft, S. 200. 1804. folgende Nachricht des Recensenten:

Recens. ist im Besiz von sehr schäßbaren Nachrichten in Ansehung dieses Gegenstandes, sowohl, was den noch unter Friedrich II. zu Stande gebrachten Transport Spanischer Schafe, die nach dem Amte Starsdorf gekommen sind, als auch was den Einlauf der großen Heerde von 1200 Stück im Jahre 1802, die demnächst auf dem Amte Ledenburg an die Theilnehmer dieses Unternehmens vertheilt ist, betrifft. Er will indeß sich die Mittheilung dieses oder jenes Faktums bei der Anzeige des 2. Theils dieses Werks vorbehalten. Ein Gleiches soll in Ansehung der Privat: Schärfereien des Oberamtmanns Fink, des Grafen Magnis, des Amtsraths Hubert u. s. w. geschehen.

Diese Nachrichten wären gewiß Sr. Durchl. nicht nur erwünscht, sondern auch dem Publikum, das ohne die herzogl. Bekanntmachung diese Nachrichten

richten vielleicht entbehren muß, da die N. Allg. D. Bibl. geschlossen wird.

Einsender dieses bemerkt noch, daß gedachter Recens. noch einige Bruchstücke zur Geschichte der Spanischen Schafe in Oestreich

a) aus Schödhers Briefwechsel 5. Thl. 30. Hest, S. 399.

b) Büschings wöchentl. Nachricht. 2. Jahrg. 26. Stck. S. 208. 3. Jahrg. 24. Stck. S. 191.

c) aus de Luca in f. Oestr. Staatenkunde im Grundriß,

anführt, wodurch die Geschichte der Spanischen Schafe in Teutschland vermehrt werden kann.

* * *

In den Oekonomischen Hesten, Mon. Jun. 1802, Nr. VI. steht eine Abhandlung vom Hrn. Dr. Laubender, über eine üble Folge, die aus dem Pfropfen der Bäume entsteht, die der Verfasser des Bamberger Kalenders 1805 in seinen Kalender aufnahm, und aus diesem der Hr. Redakteur der Landwirthschaftl. Zeit. 1805. Nr. 10. S. 105, worüber in gedachter Landwirthschaftl. Zeit. Nr. 31. S. 354 vom Hrn.

Hrn. Past. Sicker eine lesenswerthe Abhandlung über das Unrichtige gedachter Abhandlung gezeigt wird. Da weder der Hr. Redakteur der Landwirthschaftl. Zeit., noch der Hr. Past. Sicker zu wissen scheinen, daß diese Laubenderische Abhandlung zuerst in den Oekonom. Hefen anzutreffen ist; so sollte die Sickerische Abhandlung billig auch in den Oekonom. Hefen abgedruckt werden, damit sich die Baumliebhaber nicht durch die unrichtigen Vorstellungen Hr. Dr. Laubenders irre leiten lassen möchten, in Zukunft keine Bäume mehr zu pfeופן; da das Pfeופן derselben unschädlich ist, wie auch schon öfters hin und wieder in den Oekonom. Hefen bemerkt worden ist *). Es wird also diese schöne Widerlegung vom Hr. P. Sicker hier bekannt gemacht, damit Liebhaber sie daselbst nachlesen können.

*

*

*

Vom Weistünnen der Baumstämme **).

Folgende Erfindung kann vermuthlich jedem Pflanze, und besonders dem Baumgärtner nützlich sein. E. Northmore wurde bei einem Besuche,

*) 3. B. Monat August 1803. S. 131. u. d. m.

**) Vergl. *Monthly Magazine* for October 1804, pag. 199 sq.

Besuche, den er seinem Freunde Leigh auf Bouldner bei Yarmouth auf der Insel Wight machte, gewahr, daß einige Bäume in seinem Obstgarten am Stamme weiß angestrichen waren. Auf seine Anfrage nach der Ursache dieses Verfahrens, antwortete Leigh, er hätte es gethan, die Hasen und anderes Ungeziefer abzuhalten; und ein solcher Anstrich thäte nicht allein diese gute Wirkung, sondern auch noch andre mehr: die Borke würde dadurch glatt und dicht, und die Glitzen schlossen sich; das Moos würde völlig getilgt; und wenn der Regen den Kalk abwüsche, so dünge dieser die Wurzeln. Da aus einem so simplen Verfahren so vielfache Vortheile fließen, so verdiente dasselbe wohl allgemein verbreitet zu werden. Die Lünche wird nach der gewöhnlichen Art mit Kalk gemacht, und kann, wenn man es nöthig findet, zwei und mehr Mal aufgestrichen werden.

C. A. W.

* * *

Eine Salbe zu Heilung der Baumwunden.

Der Ritter von Edelcrank empfiehlt folgende Komposition als ein überaus wirksames Mittel, die Wunden an Bäumen zu heilen. —

Man

Man mache Leinöl dadurch sehr trocknend, daß man jedes Pfund davon mit einer Unze Silbers glatte abkocht, und mische darunter kascinirte, pulverisirte und durchgeseibte Knochen bis zu der Konsistenz eines flüssigen Teiges. Mit dieser Salbe müssen die Wunden an den Bäumen, nachdem man sie vorher ganz glatt abgeputzt hat, bei trockner Witterung über und über gedeckt werden.

E. A. W.

*

*

*

Auktion in der Schäferei des Königs von Großbritannien.

Im September 1804 wurde zu Richmond unter der Direktion des berühmten Naturforschers Sir Joseph Banks ein Ausschuss von der Spanischen Schäferei des Königs in öffentlicher Auktion verkauft. Es hatte sich dazu schon bei früher Tageszeit eine große Anzahl von Güterbesitzern und Viehzüchtern bei den Horden der Schafe versammelt, die zum Kauf ausgeteilt werden sollten. Der Auktionator machte den Anfang zu dem Geschäfte mit einer kurzen Anrede, worin er der Versammlung eröffnete, es habe Seiner Majestät in Gnaden gefallen, zu erlauben, daß die hier in Horden gestallten Zuchtwidder und Zeitschafe, nach dem Beispiele der

Auktionen zu Boburn und Holtbam, öffentlich verkauft werden möchten, weil Allerhöchstdieselben glaubten, daß dieß der wahrscheinlich beste Weg wäre, die trefflichsten Stücke von den veredelten Schafstapeln in die Hände solcher Wirthe zu bringen, zu denen das Publikum das Vertrauen haben könnte, daß es den veredelten Schafstamm nicht nur erhalten, sondern auch noch weiter veredeln würde. — Von den ersten 24 Loosen bestand jedes aus einem einzigen Zuchtstähr. — Das erste Loos wurde dem Hauptmann Alar Arthur für 150 Pfund Sterl., und das letzte dem Hrn. Freeman auf Sawley bei Henley für 42 Guineen zugeschlagen. Die 22 Loose zwischen dem ersten und dem letzten wurden zu 6 bis 27 Guineen verkauft. — Die folgenden 21 Loose bestanden aus 21 Böcken und Zeitschafen, welche ebenfalls zu ansehnlichen Preisen verkauft wurden. Die Auktion ging ungefähr um ein Viertel auf 5 Uhr zu Ende, wo denn Sir Joseph Banks die Erklärung that, daß die Preise, zu denen die Schafe verkauft worden wären, Seiner Majestät und seine eignen Erwartungen und Wünsche in dieser Sache überstiegen. Aus dem Eifer, der sich heute im Bieten und Ueberbieten zu Tage gelegt habe, könne er den ungezweiften Schluß ziehen, daß des Königs Absicht, die Schafe in die Hände solcher Wirthe

Wirth zu bringen, die den Werth derselben zu schätzen wüßten, und die es nun an nichts fehlen lassen würden, die veredelte Race im Lande zu vermehren, aufs vollkommenste erreicht werden würde. — Den Erstehern ward auch gesagt, daß die erstandenen Schafe noch drei und mehr Tage auf Seiner Majestät Triften bleiben könnten, wenn es den Erstehern so gelegen wäre: allein die Hitze der Erster, ihre Loose fortzubringen, ging so weit, daß auf der Stelle mehrere Wagen auf dem Felde zu dieser Absicht angefahren kamen, und ein gewisser Güterbesitzer das einzige Schaf, welches er erstanden hatte, in seiner Chaise mitnahm.

Eine solche Schaf-Auktion soll künftighin jährlich gehalten, und im nächsten Jahre eine größere Anzahl von Mutterschafen zum Verkauf ausgedoten werden, weil sich die Schäferei Seiner Majestät nunmehr bis zu der Anzahl vermehrt hat, die nach Ihrem Willen ferner gehalten werden soll *).

E. A. W.

*) Vergl. Monthly Magazine for Oct. 1804. pag. 261.

Anfragen.

1) Im Reichs Anz. 1804, Nr. 19. S. 256. Nr. 25. S. 344 wird einer ganz neuen Art guter Kartoffeln gedacht, welche die Franzosen von Memphis in Egypten mitgebracht haben, und wird das Stück große zu 2 Gr., kleinere zu 1 Gr. in der Lesebibliothek zu Coburg in der Niederlausitz ausgebaut.

Sind diese Erdäpfel wirklich gute Erdäpfel? und sind sie seit der Zeit nicht näher nach Leipzig gekommen, und daselbst zu bekommen?

2) In der Gotha'schen gelehrten Zeitung vom Jahr 1803, Stck. 9, S. 32 wird gesagt: Aus China hat man hier (in London) eine neue Art Kartoffeln erhalten, welche sehr bald reif wird und einen vortrefflichen Geschmack hat. Sie wird in England allgemein eingeführt.

Ist diese neue Art Kartoffeln noch nicht nach Deutschland gekommen? Wo könnte man einige, und um welchen Preis haben?

3) Henne sagt S. 35 seines Buchs: Anweisung, wie man eine Baumschule im Großen anlegen und gehörig unterhalten solle. Halle, 1796. 5. A. Freilich wäre es noch besser, wenn die beschriebenen Obstarten (deren Abbildungen ich

ich allesammt sehr sauber nach dem Leben gezeichnet liegen habe) dabei in Kupferstichen mit natürlichen Farben ausgemahlt, erschienen. —

Wo sind diese Abbildungen hingekommen? oder sind sie wirklich in Kupfer gestochen und mit natürlichen Farben ausgemahlt, erschienen?

4) Ueber einige einfache angebliche Mittel, 1) wider den Brand im Weizen, 2) wider die Schnecken und Erdföhe, und 3) wider den Wildpretssraß.

Es bot mir ein mir unbekannter Mann aus einem eine halbe Stunde entfernten Wirthshause zwei — angeblich probate — Mittel — a) gegen den Brand im Weizen, und b) ebenfalls gegen denselben, welches Mittel zugleich 1) wider die Schnecken, 2) wider die Erdföhe, und 3) wider den Wildpretssraß sichern sollte, an. Da beide Mittel nicht theuer waren, und ich auf die Mittel, ut sunt, ohne Prüfung nicht viel halte, so kaufte ich sie, weil es mir schien, als ob der angebliche Oekonom nur einiges Geld zum Vers trinken brauche. Ich frage deswegen hiermit bei dem ökonomischen Publikum an:

1) Otes

- 1) Stehen diese Mittel vielleicht in einem Buche? Wo nicht,
- 2) Sind diese Mittel Andern schon bekannt gewesen? und
- 3) Sind sie erprobt?

Die Mittel selbst sind:

1) Wider den Brand im Weizen.

Man nimmt auf eine Quantität Weizen von 120 bis 130 Pfd. 1 Pfd. blauen Vitriol; diesen läßt man in einem Maß Wasser zergehen, und spritzt damit das Samengetreide an. Je mehr man damit anmachen kann, desto besser ist es, weil man nun mit der Gießkanne den Haufen desto leichter benehen, und auch leichter wenden kann. Dieses soll ein untrügliches Mittel wider den Brand im Weizen sein.

2) 2) Wider den Brand im Weizen,
b) wider die Schnecken und Erdflöhe,
und c) wider den Wildpretssfraß.

Man nehme auf eine Quantität von 120 bis 130 Pfd. ein Pfd. Knoblauch, zerschneide denselben in Stückchen, und schütte einige Maß Wasser darüber in einen Bottich, lasse beides 24 Stunden stehen, besprenge dann mit diesem Wasser vermits

vermittelst der Stiefkanne den Samen — und er wird vom Brande frei bleiben. Die Schnecken und Erdföhe werden den Samen und die jungen Pflanzen nicht abfressen, und das Wildpret wird den Acker meiden, dessen Samen in Wasser mit Knoblauch angesprenge oder beneht war.

Ich habe viele Schriften gelesen, alte und neue, es sind mir aber diese Mittel nicht bekannt. Es kann sein, ich hielt nicht viel davon, und annotirte sie nicht. Daher wünschte ich zu erfahren, ob sie etwa in einem Buche standen, oder ob es schon bekannte Mittel wären, die man wegen ihrer Unbrauchbarkeit schon lange wieder vergessen hat. — Sollten sie aber erprobt sein, so sind sie meines Wissens nicht bekannt, und verdienen daher dem ökonomischen Publikum bekannt gemacht zu werden.

* * *

Antwort auf die Anfrage und Bitte
im Juli; Stück der Oekonom. Hefte
von 1805, S. 85.

Bei dem Verwalter Flenke zu Bernde bei
Göttingen sind gegen 32 Pfund frischer Sibirischer
Lein, das Pfund zu 8 Gr. oder 16 Pfd.
für einen vollwichtigen Louisd'or, gegen postfreie

E. 25

Einsendung des Geldes zu haben. — Da dieser Same sehr dünn gesäet werden muß, so reicht diese Quantität auf einen Morgen von 120 Calenbergischen sechzehnschuhigen Quadrat Ruthen hin. Wenn die Aussaung nicht gleichmäßig genug geschehen sein sollte, so kann man da, wo die Pflanzen zu dicht stehen, die übrigen ausziehen und auf die etwaßnigen Blößen verpflanzen. Die Saatzeit betreffend, wird man am besten thun, die Hälfte des Samens jetzt gleich im Herbst, die andere Hälfte im künftigen Frühjahr zu säen.

*

n

*

Bandwürmer in den Eingeweiden der Ragen.

Nach (Gerhards) Handb. einer vollst. technolog. und ökonom. Naturgesch. 1. Thl. 3. Bd. S. 237, haben die Ragen in den Eingeweiden Spulwürmer und mehrere Arten Bandwürmer.

M. Steinbrenner.

So finde ich in Nr. 192 des N. A. 2. Bd. 1805. S. 2416 und führe es zur weitem Nachricht für den Hrn. Verf. des Aufsatzes: Ueber den
Bands

Bandwurm bei den Hunden: Monat Mai 1804.
S. 391, an.

*

*

*

Verichtigung.

Das S. 551 f. Mon. Dec. 1803 von Hrn. Questier als neu entdeckte Mittel, den Kornwurm von Getreideköden (nämlich durch Hohlunderblätter, Blüthen und junge Schößlinge) abzuhalten, ist schon alt, und von Hrn. Prof. Leonhardi in dem Jahre 1770 angewendet worden.

S. Landwirthschaftl. Zeit. Monat September 1805, S. 4140 f.

*

*

*

Das General : Conseil des Departements der See : Alpen zu Nizza in Frankreich hat auf die beste Abhandlung über die Krankheiten der Oliven : Bäume und deren Behandlung einen Preis von 600 Franken (150 Thlr.) ausgesetzt. Ein zweiter Preis von 300 Franken ist einer zweiten Abhandlung, die das Accessit erhält, bestimmt.

*

*

*

Frank

Französisches Pot-pourri.

Dazu nehme man

Pomeranzen, oder Orangen, Blüthen und gemeine Rosenblätter, von beiden ein Pfund;

Blätter von rothen Feldnelken, ein halbes Pfund;

Majoran: und Myrten: Blätter, sorgfältig gelesen, von jeden ein halbes Pfund;

Blätter von Bisam: Rosen, Thymian, Lavendel, Rosmarin, Salbey, Kamillen, Steins: Plee, Ysop, süßem Basilien: und Melissen: Kraus: te, von jedem 4 Loth;

Jasmin: Blumen, 2 bis 3 Hände voll;

15 bis 20 Lorbeer: Blätter;

Eine starke Hand voll Limonten: Schalen;

Kleine grüne Pomeranzen, ungefähr eben so viel;

Ein halbes Pfund Salz.

Dieses alles thue man in einen gut glastir: ten irdenen Krug, und rühre das Ganze sorgfältig mit einem hölzernen Spatel oder Löffel einen Monat lang Tag vor Tag zwei Mal um. Als: dann thue man dazu

Florentiner weiße Schwertlilien und Benz: zoe, von jedem $\frac{1}{2}$ Pfund;

Gestößene

Gestoßene Würznelken und Zimmet, von jedem 4 Loth;

Muscatenblüthen, Storax, Kalmus, und Rosenholz (bois de Rhodes), von jedem 2 Loth;

Limonienfarbiges Sandelholz, und lange, süße Cyper-Wurz, von jedem 1½ Loth.

Dieß alles rühre man unter einander, so wird das Resultat davon der vollständige, echte und liebliche Wohlgeruch sein, den man Pot-pourri nennt. Die Proportion, wie wir sie specificiret haben, muß sorgfältig in Acht genommen werden, weil dabei viel auf die Vollkommenheit dieser eleganten Composition ankommt. Die Quantitäten sind so genau abgemessen, daß in der Verbindung aller dieser feinen Gerüche kein einziger zu finden ist, der über den andern vorherrsche.

C. A. W.

Bohnenbau in England *).

Die Gesellschaft der Künste hatte eine goldene Medaille zum Preise für einen Versuch ausgesetzt, welchen Hr. Curwen auf Worlington Hall

*) Vergl. Monthly Magazine. November 1804. pag. 359.

Hall durch den Anbau von Bohnen auf 40 Englischen Morgen Landes *) gewann. Die Bohnen wurden zu Anfange des Februars gesäet; und am 20. August fing man an, sie zu mähen. Man band sie in Bunde und brachte sie auf ein angrenzendes Feld, um den Bohnenacker zum Weizenbau für das nächste Jahr bearbeiten zu können. Die Bohnen blieben, nachdem sie gehauen waren, zwei Mal 24 Stunden ausgestreut auf der Erde liegen, wurden dann gebunden, und mit den Stengeln aufwärts gestellt. Diese Saat war von Samen gezogen worden, den man auf gleiche Weise geerntet hatte. Durch dieses Verfahren wird ein ganzer Monat an Zeit gewonnen, welches den Landwirth in Stand setzt, Grund und Boden völlig zu reinigen, ehe sich die Witterung bricht. Gelingt diese Methode (wie man denn alle Ursache hat, dieses zu glauben), so kann es nicht fehlen, daß der Bohnenbau auf Aekern, die zum Brachen ausersehen sind, ungemein erleichtert werden mag. Die Bohnen waren auf 30 Zoll weit aus einander gedrillt, und nach der Weise der Kartoffeln gepflanzt worden; und die Ernte fiel so ergiebig aus,

*) Der Englische Morgen (Acro) hält 160 Quadrathuthen (Poles) oder 43,560 bis 43,600 Quadrathuß.

aus, daß jede Samenbohne 70 Schoten trug, die nicht weniger als 300 Bohnen auslieferten.

C. A. W.

* * *

Ein Mittel, Hopfen zum Bierbrauen lange gut zu erhalten *).

Ein gutes Mittel, Hopfen zur Bierbrauerei lange in gutem Stande zu erhalten, soll folgendes sein:

Man destillire eine Quantität Hopfen mit Wasser, sondere von dem destillirten Wasser das wesentliche Del ab, presse den Hopfen aus, siede ihn wieder auf, lasse ihn bis zu der Konsistenz eines Extrakts abdünsten, und thue das destillirte Wasser dazu. Wenn dieser Extrakt hernach gebraucht werden soll, so stoße man das wesentliche Del mit einer kleinen Quantität Zucker, und löse es mit dem Extrakt zusammen in der Würze auf.

C. A. W.

*) G. Monthly Magazine for July 1805, p. 588.

I n h a l t.

- I. Oekonomische Miscellen. Erstes Stück. S. 385 — 394
- II. Einige Bemerkungen über den Aufsatz:
„Welches sind die Mittel, dem völligen
Mißrathen der Wintersaat vorzubeugen?“
Von einem Oekonomen im Coburgisch. 394 — 401
- III. Neue Bemerkungen und Erfahrungen
über den Brand im Weizen und ein Mit-
tel dagegen. 401 — 411
- IV. Ertrag von einem Morgen Flachß, wenn
er geräth, auf gutem Felde, nach Cobur-
ger Gemäß in Geld berechnet. . . . 411 — 414
- V. Auch etwas über Hürdelager auf gestürz-
tem und ungestürztem Lande. . . . 415 — 416
- VI. Ist es vortheilhafter, alles Stroh zu
Häckerling zu schneiden, um das Vieh da-
mit zu füttern, oder dasselbe roh zu ver-
füttern? 416 — 419
- VII. Recensionen. 420 — 454
- VIII. Kurze Nachrichten. 454 — 479
-

Ökonomische Hefte

für den

Stadt- und Landwirth.

December 1805.

I.

Zucker aus Aepfelsaft.

Herr Cossigny, der unlängst ein aus 3 Bänden bestehendes Werk herausgab, welches den Titel hat: Moyens d'Amelioration et de Restauration proposés au Gouvernement et aux habitants des Colonies, thut jetzt einen Vorschlag zu einem neuen Ersatzmittel des Zuckers. In der Normandie, besonders zu Rouen, wurde bisher schon der Aepfelzucker sehr häufig bereitet. Die Methode war aber noch sehr unvollkommen, und der Gebrauch wurde daher nie allgemein.

25. Bd. 6. Hest.

Sh

Es



Es gibt indeß nach Hrn. Cassignys Versicherung keinen Saft, der mehr Zuckerstoff *), als der Aepfelsaft, enthielte; selbst dem Zuckerrohre sei er in dieser Hinsicht überlegen, weil jener, destillirt, mehr Geist und mehr Alkohol enthalte. Nun sei in dem Aepfelsafte der Zuckerstoff durch einen weit größern Antheil von Hefen gebunden, als in dem Saft des Zuckerrohres. Es komme daher hauptsächlich auf die Ausziehung dieses hefigen Theils aus dem Aepfelsafte an.

Zuerst müsse man die Aepfel pressen, und sodann sehr fein gestoßenen Kaltstaub durch ein Sieb in den Cyder oder Aepfelmost mischen. Hierdurch wird der Saft hell und von seinen hefigen Theilen befreit. Wenn der Kaltstaub sich gesetzt hat, muß der Saft in kupferne Kessel abgegossen und über das Feuer gesetzt werden, um ihm keine Zeit zum Uebergange in Gährung zu lassen.

Der über dem Feuer befindliche Saft wird sorgfältig geschäumt, jedoch nicht mit einem eisernen Gefäße, weil die in dem Saft befindlichen Säuren, deren Kraft durch die Hitze noch verstärkt

*) Der Aepfelsaft hat weit mehr Zuckerstoff, als der Birnsaft; daher die Aepfel früher bessern Essig geben, als die Birnen, d. C.

verstärkt wird, das Metall angreifen, einige Theile desselben auflösen, den Syrup und den Zucker schwärzen, und beiden einen eisenartigen Geschmack ertheilen würden.

Wenn der Rauch sich etwas mindert, so bringt man etwas Kaltwasser in den Cask, welches sich mit den heftigen Theilen des Cyders mischt, und sie auf die Oberfläche des Wassers empor treibt. Diese Zuthat von Kaltwasser muß jedoch sehr mäßig sein, um nicht den Zucker selbst anzugreifen. Vielleicht wäre es daher besser, statt des Wassers eine kleine Dosis gepulverte, durch ein Sieb geschlagene Kalterde zu brauchen.

Ist der Syrup bis zu dem Grade verdickt, daß die Krystallisirung des Zuckers erfolgen kann, so bringt man ihn in Formen von gebrannter Erde oder Holz, und läßt ihn abkühlen. Er darf nicht zu stark zusammenkochen, weil er immer noch heftige Theile enthält, die zu nahe zusammen gebracht werden, und die Krystallisirung des Zuckers nur aufhalten würden.

So bald dieses geschehen ist, läßt man den in der Form befindlichen Syrup ablaufen, und ihn zum zweiten und dritten Male auf vorige Art kochen, um aus ihm wieder Zucker abzugiehen. Das Zuckerwasser (*l'eau mère*), welches davon übrig bleibt und keine Krystallisation

mehr bilden kann, dürfte endlich mit dem Schäume und dem Wasser vermischt werden. In diesem Falle würde man nach einer darin erfolgten Gährung durch die Destillation einen Zuckerwein erhalten. Oder man thäte dieß Zuckerwasser mit zur Cyder-Masse.

Mit dem Birnenmoste, mit den Kirschen, ja sogar mit gewissen Traubenarten, den Chasselas und dem Muskat, ist dieß bei nämlicher Verfahrensort eben der Fall.

Zur Bereitung dieses Zuckers bedarf es keiner kostbaren Geräthe. Eine Presse für die Früchte, einige große kupferne Siedekessel, einige Schaumkellen, und endlich nebst den Rührstäben noch einige Formen aus Holz oder gebrannter Erde, sind die Geräthschaften alle, deren man zu diesem Geschäfte bedarf. Mit ebenso einfachen Werkzeugen wird der Zucker von den Bewohnern von Cochinina und andern Völkern Asiens verfertigt.

II.

Zucker aus Runkelrüben.

Ueber die Zucker-Fabritation aus Runkelrüben hat der Erfinder, Herr Direktor Acharb, seine neuesten Versuche und das endliche Resultat derselben so eben in folgender Schrift bekannt gemacht:

Nachricht über die Runkelrüben-Zucker-Fabritation zu Lunern in Schlessien, welcher beigefügt sind Proben der Haupt- und Neben-Fabricate (,) welche die Fabrik erzeugt, als von ungedecktem gelben Rohzucker, von gedecktem mehr-entfärbtem Rohzucker, von ordinärem Brannntwein, von Rum, von Arzac, von Franzbranntwein, und von zweyerley Sorten Essig, in der Absicht beygefügt werden, das Publikum in den Stand zu setzen, über deren Qualität, und aus dieser in Verbindung mit der Quantität, in welcher diese Producte zu gewinnen stehen, und den Kosten ihrer Erzeugung, über die Vortheile der Runkelrüben-Zucker-Fabrication, wenn dabey nach der in meiner Fabrik befolgten

486 II. Zucker aus Runkelrüben:

befolgten Methode verfahren wird, selbst zu urtheilen. Von F. C. Achar d, Director
2c. 2c. Breslau, 1805. 56 S. gr. 8.
(Nebst den Proben 3 Thlr. 12 Gr.)

Die Thatsachen, welche der Verf. anführt, sind durch Erfahrungen im Großen bestätigt und besonders dadurch glaubwürdig, daß sie unter den Augen des von der königl. Glogauischen Kriegs- und Domainen-Kammer in Eid und Pflicht genommenen und zur Inspektion über die Achardsche Fabrik angestellten Kontrolleur Rudolph gemacht worden sind.

Zuerst behauptet Hr. Dir. Achar d mit Recht, daß der Runkelrüben-Anbau, der zur Selbsterzeugung des Zuckerbedarfs der Provinz Schlesien erforderlich ist, andern Zweigen des ökonomischen Erwerbes nicht nachtheilig werden, noch andere wichtigere und vortheilhaftere Kulturen einschränken könne, sobald nur der Rübenanbau im Brachfelde und auf solchen Gütern im Großen betrieben wird, wo die Rüben zur Zucker-Fabrikation sogleich verwendet werden, und wo ein Theil des Brachfeldes, wegen hinreichender Wald- und anderer Schafhaltung, ohne Einschränkung der bestehenden Schäfereien, auch wegen eingeführter Stallfütterung des Rindviehes, dem Anbau der Runkelrüben

II. Zucker aus Runkelrüben. 487

rüben angewiesen werden kann. Er beruft sich deshalb auf eine vor kurzem zu Glogau herausgegebene Schrift *), worin er dieses bewiesen hat.

Die jährliche Konsumtion des Rohzuckers in Schlessen beträgt ungefähr 2,154,835 Berl. Pfund. Zur Erzeugung dieser Quantität wären, bei der niedrigsten Annahme des Ackerertrags, nicht mehr als 5387 Magdeb. Morgen zu 180 Rheinl. Quadrat: Ruthen, oder noch nicht $\frac{1}{3}$ einer Quadrat: Meile, erforderlich, welches für eine Provinz, die, wie Schlessen, 640 Quadrat: Meilen Flächeninhalt hat, für die übrigen landwirthschaftlichen Erzeugnisse allerdings von keiner Bedeutung ist.

Obgleich von der Runkelrübe zur Zuckers Fabrikation bloß die Wurzel brauchbar ist, so können doch auch die Blätter theils grün verfüttert, theils getrocknet als Tabaks: Surrogat zum Beimischen an die guten Sorten, und
zwar

*) „Ueber den Einfluß der Runkelrüben: Zuckers Fabrikation auf die Oekonomie, besonders in Bezug auf die Industrie Schlessens, nebst einer Vergleichung der Indischen Zucker: Fabrikation aus dem Zuckerrohr, und der Europäischen aus den Runkelrüben“ — welche Schrift jedoch sehr durch Druckfehler entstellt ist.

488 II. Zucker aus Runkelrüben.

zwar der Entr. wenigstens zu 6 Thlr. verkauft werden; und ein Morgen liefert wenigstens 4 Entr. getrocknete Blätter. Die Köpfe dienen ebenfalls entweder zum Verfüttern, oder sie werden zur Branntwein-Fabrikation angewendet, worüber jedoch der Vf. selbst noch keine Versuche angestellt hat. Nach den Riemischen Versuchen aber lieferten 83 Pfd. Kopfabfälle von zur Zucker-Fabrikation angewendeten Runkelrüben, nachdem sie gestoßen, gekocht und mit Hefen zur Gährung gebracht worden waren, nach zweimaliger Läuterung und Retrifizierung, 10 Kannen oder 20 Pfd. sehr starken rumartigen Branntwein. Dieser Branntwein war zu allen Arten von Liqueuren trefflich, und mit feinem Kohlenpulver vermischt, noch einige Stunden filtrirt, verlor er allen Rübensgeschmack *).

Auf einem Morgen von 180 Rhein. Quadrat Ruthen werden wenigstens 100 Entr. Wurzeln und 4 Entr. getrocknete Blätter gewonnen. Die Kulturkosten betragen, wenn alle Arbeiten durch Tagelöhner geschehen, 18 Thlr. 26 Sgr. Dagegen geben schon die bloßen Blätter,

*) Vgl. J. Riem's Neue fortgesetzte Sammlung vermischter ökonom. Schriften auf d. J. 1799. 2. Liefer. Leipz. Müller, 1799, S. 101.

II. Zucker aus Runkelrüben. 489

Blätter, den Entr. zu 6 Thlr. (für das Einern und Abtrocknen derselben 3 Thlr. abgerechnet) einen reinen Gewinn von 21 Thlr. Wird die Brachackerbenutzung zu 7 Thlr. 15 Sgr. angerechnet, so hat man die Wurzeln zur Zuckersabrikation beinahe umsonst.

Sehr wichtig ist nun die Frage, ob das Achardsche Verfahren bei der Zuckersabrikation aus Runkelrüben auch im Großen anwendbar sei. Mit einigen 100 Pfd. Rübensaft hat es gar keine Schwierigkeit, sondern erfordert nur etwas Aufmerksamkeit und Übung bei dem Einsieden. So bald aber jeden Tag mehrere 1000 Pfd. Saft verarbeitet werden sollen, wie in der Achardschen Fabrik, wo täglich von 70 Entr. Rüben 4620 Pfd. Saft gepreßt und eingedickt werden mußten, ist es nicht möglich, dieses Eindicken durch das Einsieden in Pfannen oder Kesseln über offenem Feuer zu bewerkstelligen, ohne einen großen Theil des Zuckers zu zerstören und selbst den bleibenden in der Qualität sehr zu verringern. — Zu Beseitigung dieser Schwierigkeiten hat Hr. Dir. Achard einen besondern Eindickungs-Apparat erfunden, vermittelst dessen die Eindickung sicher bewerkstelliget wird, ohne daß durch die Siedhitze Zucker zerstört, verdorben, oder verschlechtert werden kann, und

490 II. Zucker aus Runkelrüben.

und ohne daß eine besondere Geschicklichkeit des dabei angestellten Arbeiters nöthig wäre *).

Wenn also täglich 70 Entr. verarbeitet werden und man den Monat zu 24 Arbeitstagen rechnet, so beträgt dieß sechs Monate hindurch 10,000 Entr. Eine zu dieser jährlichen Verarbeitung eingerichtete Fabrik hält der Vf. für die zweckmäßigste, theils weil das dazu erforderliche rohe Material auch auf nur mäßigen Gütern selbst erzeugt werden kann, theils weil die Fabrication unter diesen Umständen, ohne ins Kleine zu gehen, doch in den Schranken bleibt, wo alles übersehen werden kann, ohne daß ein zu zahlreiches Personale, oder zu weitläufige und kostbare Gebäude und andere Einrichtungen erfordert würden.

Nun kommt der Vf. auf die Frage, wie lange die Runkelrüben zur Zucker-Fabrication tauglich bleiben. Von gleich großen Quantitäten reifer und unreifer Rüben, geben letztere mehr Zucker als die völlig ausgewachsenen. Gleichwohl ist es nicht vortheilhaft, sie unreif zu benutzen, weil diese sich nicht lange halten und
die

*) Diese Vorrichtung hat der Erfinder im September = Stück der Schlesischen Provinzial = Blätter v. d. J. näher beschrieben.

II. Zucker aus Runkelrüben: 491

Die ausgewachsenen, bei größerer Masse, noch eben so viel Zucker enthalten und dabei mehr Abgänge liefern. Unausgewachsene Rüben halten sich nicht länger, als etwa zwei Monate; dagegen völlig ausgewachsene, wenn sie den Einwirkungen der atmosphärischen Luft entzogen werden, ihren Zuckergehalt vom Herbst bis ins Frühjahr behalten.

Die Kosten zur Erbauung eines Gebäudes zur Zuckerfabrikation, nebst Anschaffung der dazu nöthigen Geräthschaften und einjähriger Unterhaltung müssen natürlich sehr verschieden sein, je nachdem der Umfang ist, in welchem man sie betreiben, oder mit der Branntwein- und Essigfabrikation (wo sie die meisten Vortheile abwirft) verbinden, oder die Abgänge verfüttern will. Solen jährlich nur etwa 1000 Entr. bloß auf Zucker verarbeitet, und die Abgänge verfüttert, werden; so sind, wenn man nur etwas Gebäuderaum hat, zu Anschaffung der Geräthschaften einige 100 Thlr. und zur Unterhaltung ein Kapital von 150 Thlr. hinlänglich. Bei Verarbeitung von 10,000 Entr. Rüben aber erfordern Gebäude und Geräthschaften ein Kapital von höchstens 18,000 Thlr. und der Betrieb 4000 Thlr., also zusammen 22,000 Thlr. Die Kosten der Aufsicht, des Arbeitslohns und der Materialien belaufen sich eigentlich bloß auf 3000 Thlr. 1000 Thlr. von obigen 4000 sind theils auf

492 II. Zucker aus Runkelrüben.

auf die Unterhaltungskosten, theils auf unvorhergesehene Nebenausgaben gerechnet.

Was nun endlich das Hauptresultat betrifft, so liefert 1 Entr. Rüben:

- a) 6 Pfund ungedeckten gelb gefärbten Rohzucker, oder statt dessen 5 Pfd. gedeckten entfärbten Rohzucker.
- b) 3 Pfund Melasse oder Syrup, der vom Rohzucker theils vor, theils nach der Deckung abläuft.
- c) Von den Abgängen liefert 1 Entr., als Rückstand von 2 Entr. Rüben, 3 Quart ordinären Branntwein, 3 Quart Essig, der dem Weinessig wenig oder nichts nachgibt, und 10 Quart Spülichtessig, der einem guten Bieressig gleich kommt.
- d) Der ordinaire Branntwein liefert nach wiederholter Läuterung und durch die erforderlichen Zusätze $\frac{1}{3}$ seines Maßes an Rum, oder eben so viel an Arrac, oder auch die Hälfte seines Maßes an Franzbranntwein.

Eine Fabrik also, die jährlich 10,000 Entr. Runkelrüben auf Zucker, Branntwein und Essig verarbeitete, würde davon produciren:

1) 60,000

II. Zucker aus Runkelrüben: 493

- 1) 60,000 Pfd. gelben ungedeckten Rohzucker, oder statt dessen 50,000 Pfd. gedeckten entfärbten Rohzucker.
- 2) 30,000 Pfd. Melasse oder Rohsyrup.
- 3) 15,000 Quart ordinären Branntwein, oder an dessen Statt, wenn dieser Branntwein weiter veredelt wird, 5000 Quart Rum, oder 5000 Quart Arrac, oder 7500 Quart Franz Branntwein.
- 4) 15,000 Quart Essig, der dem Weinessig beinahe gleichzustellen ist.
- 5) 50,000 Quart eines schlechtern Essigs, der nur dem Bieressig gleich kommt.

Diese Angaben beruhen auf den Erfahrungen, welche bei der Verarbeitung der Rüben, zugleich auf Zucker, Branntwein und Essig in der Cunerschen Fabrik, so lange die Fabrikation dauert, täglich gemacht worden. Die Gründe, warum Hr. Dir. Achar d jetzt mehr Zucker gewinnt als sonst und als andere Chemiker, liegen in den von ihm ausgefundenen, bisher nicht angewendeten wesentlichen Abweichungen der Verfahrensarten, durch welche er den Saft der Runkelrüben läutert und solchen bis zu der zur Abscheidung des Zuckers nöthigen Eindickung bringt, in deren Befolgung kein krystallisationsfähiger Zucker zerstört, noch in Schleims

494 II. Zucker aus Runkelrüben.

Schleimzucker verwandelt werden kann, wie dieses der Fall bei den bisherigen Methoden den Zucker zu gewinnen, gewesen, weshalb auch durch solche bei weitem nicht die Quantität Zucker abgeschieden werden konnte, welche die Runkelrüben enthalten und die durch Alkohol daraus zu extrahiren ist. Das nähere Verfahren muß in der Schrift selbst nachgelesen werden.

Aus dem Angeführten werden unsere Leser einsehen, wie vortheilhaft die Zucker-Fabrikation aus Runkelrüben nicht nur für die einzelnen Unternehmer, — wobei jedoch vorausgesetzt wird, daß diese den Bedarf an Runkelrüben selbst erbauen — sondern auch zugleich für den Staat überhaupt werden muß, wenn sie nach der Achardschen Methode betrieben wird.

Die in einem Kästchen beigelegten Proben sind:

Nr. 1. 2 Loth nicht gedeckter Rohzucker.

Nr. 2. 2 Loth mit Thon gedeckter und dadurch entfärbter Rohzucker.

Nr. 3. $\frac{1}{4}$ Quart Melasse, wie sie vom Rohzucker vor der Deckung mit Thon abläuft.

Nr. 4. $\frac{1}{4}$ Quart dergleichen, durch eine Bearbeitung mit Lauge, wobei sie keinen Abgang leidet, im Geschmack verbessert und von der
Säure

Säure befreit, durch welche sie ohne diese Bereitung Milch und Rahm zum Gerinnen bringt, und daher zum Versüßen der Speisen oder Getränke, denen Milch oder Rahm beigemischt wird, nicht anwendbar ist.

Nr. 5 — 10. Ordinairer Branntwein, Rum, Arrac, Franz : Branntwein, und zwei Sorten Essig — von jedem ein $\frac{1}{4}$ Quart, Fläschchen.

III.

Zucker aus Ahorn *).

Bekanntlich wird in Nordamerika viel Ahornzucker bereitet und verbraucht. Das Abzapfen des Saftes aus den Bäumen geschieht im Frühlinge, wenn der Saft in die Bäume tritt. Wenn es die Nacht vorher friert, so gewinnt man alle Mal am nächsten Morgen eine Menge Saft. Der Zucker, Ahornbaum (*Acer saccharinum*) wächst in Canada und Pensylvanien. Er ist schön und leicht von allen andern zu unterscheiden; er wächst hoch und schlank empor und treibt auch stark in die Blätter.

Man

*) Vgl. Oekonom. Hefte, 2. Bd. 3. Heft, S. 77 — 102.

Man unterscheidet in Canada zweierlei Sorten Zucker von zwei verschiedenen Ahornarten, wovon der eine Ahornzucker, der andere Platanuszucker genannt wird. Letzterer ist lieblich, obgleich nicht so zuckersüß als der erstere *).

Der Ahornbaum würde auch in Europa fortkommen; denn die Winter in Connecticut sind so strenge als z. B. in England, wo ein solcher Baum die heftige Kälte im Jahr 1794 ausgehalten hat **). Man muß ihn nur in fettes Land pflanzen. Wenn man in Amerika die Bäume einer Landschaft ausrottet, so sängt man alle Mal da an, wo Zucker-Ahorn wächst; denn da findet man sicher fetten Boden. Deswegen wird auch Amerika nie so viel solchen Zucker gewinnen als es braucht.

Der Zucker wird aber auf folgende Art gewonnen: Man bohrt die Baumrinde 7 Fuß vom

*) Vergl. Phil. Andr. Memichs Allgemeines Polyglotten-Lexicon der Naturgeschichte, 1. Abth. S. 29.

**) Heint. Wanssens Tagebuch einer Reise durch die vereinigten Staaten von Nordamerika, im Sommer des Jahres 1794. N. d. Engl. m. Num. v. C. A. Böttiger. Berl. 1797. S. 86.

vom Erdboden an, steckt hölzerne Hähne in die
Oeffnungen und kocht den erhaltenen Saft gleich
den folgenden Tag erst in einem Kessel, der 70
Quart faßt. Hierzu thut man so viel Kalt als
nöthig ist, den Saft zu verdicken. Dabei schöpft
man immer den Schaum ab, und vermehrt die
Hitze, bis der Saft auf 60 Quart verdampft ist.
Hierauf seihet man ihn durch ein wollenes Tuch,
thut ihn in einen kleinern Kessel und verfährt wie
zuvor, bis nur noch 50 Quart übrig sind. —
Wenn der Saft die Zähigkeit erreicht hat, daß er
sich zwischen Daumen und Zeigefinger wie Leim
zieht, so ist er hinlänglich gekocht. Man gießt
ihn dann in eine hölzerne Kühlwanne und schlägt
oder quirlt ihn so lange, bis er sich fernet. Zuletzt
wird er, wie der Rohrzucker in Westindien, in
irdene Formen geschüttet.

Die Indianer machen diesen Zucker mit we-
niger Umständen. Sie breiten ein Fell zwischen
drei oder vier Bäumen aus, gießen den Saft hins-
ein, und lassen die wässerigen Theile von der
Sonne ausziehen.

Einige Reisende sagen, der Ahorn-Zucker
habe etwas Ekelhaftes, Honigartiges im Geschma-
ke; aber die meisten loben ihn. — Der raffinirte
Ahorn-Zucker soll etwas Säuerliches und Pikantes
25. Bd. 6. Heft. Si. haben.

498 IV. Methode eines Engl. Landwirths,
haben, und deswegen von Einigen dem Rohrzucker
vorgezogen werden.

IV.

Methode eines Englischen Landwirths,
Gras und Klee zu trocknen; und Heuthee.

(Ein Brief an Dr. Elliot in The complete farmer
4. Bd.)

Es stehen bis jetzt schon einige Arten, Klee zu
trocknen, in den Oekonom. Hefen *); es wird
daher hier nicht am unrechten Orte stehen, was
die Landwirthschaftl. Zeitung 1804, Monat Sept.
S. 459, unter obiger Aufschrift mitgetheilt
hat **).

„Ich

*) 10. Bd. S. 322 — 331. Klapmeyers Methode.
— 20. Bd. S. 406 — 414. von Hause. —
und 22. Bd. S. 400 ff. d. Red.

**) In die Landwirthschaftl. Zeitung ist auch schon
manches aus den Oekonom. Hefen genommen wor-
den, daß man auch ohne Bedenken aus derselben
diesen Aufsatz in die Oekonom. Hefte aufgenommen
hat.

Gras und Klee zu trocknen; u. Heuthee. 499

„Ich mähe das Gras, und lasse es bis zum andern Morgen ungerührt auf dem Schwade liegen, darauf wende ich es, und breite es aus, worauf es so in der Sonne bis zum Nachmittag liegen bleibt, wo es dann zusammengeharkt und in Schober gebracht wird, worin es so lange ungerührt steht, bis es eingefahren wird. Wenn das Wetter gut ist, bleibt es nur zwei Tage in Schobern auf der Wiese stehen. Dieses Verfahren habe ich nach einer Erfahrung von 6 Jahren für alle Futtergewächse dienlich gefunden, ausgenommen für salziges Gras und Klee.

Mein Verfahren mit Kleeheu ist folgendes: So bald der Klee nur gemähet ist, wird er gleich so dünne, als möglich, ausgestreut, und gegen Abend in kleine Häufchen geharkt. Den Tag darauf, so bald der Thau vom Grase ist, lasse ich die Häufchen wieder aufwerfen, umkehren, und gegen Abend in Schober setzen, worin es so lange ungerührt steht, bis es nach dem Hofe gefahren wird. Ich bin davon überzeugt, daß nicht leicht jemand besseres Heu haben kann, als ich. Meine gegenwärtige Art, das Heu zu trocknen, habe ich dem Zufall zu danken. Ich hatte vor einigen Jahren an einem gewissen Tage nicht Zeit, aufs Heu zu warten, und befahl den Leuten, es bloß auszubreiten und es gegen Abend in Häufchen zusammen zu harken, so

Si a

nämlich,

500 IV. Methode eines Engl. Landwirths,

nämlich, wie ich erzählt habe. Ich fand nachher, daß das Heu nach Hause gebracht werden konnte, und kam dahinter, daß ich in den folgenden Jahren nicht so angenehmes und gutes Heu, als damals hatte, wie ich die wenigste Mühe darauf wendete. Nach näherer Ueberzeugung, wie viel Zeit und Mühe ich bei dem erwähnten Heumachen sparte, habe ich dieses nachher immer so beibehalten, und mich gut dabei befunden. Meiner Meinung nach liegt der Grund davon, daß das Heu bei diesem Verfahren besser, als bei dem vorigen wird, darin, daß das zu trocknende Gras nicht zu spröde trocknen wird, sondern noch so viel von seinem natürlichen Saft behält, daß es deswegen nicht verderben kann. Dadurch, daß das Heu im Sonnenschein so oft gewendet wird, verliert es seine besten Kräfte. Wenn es einen Tag gelegen hat, so wird die Sonne demselben schon so viel von seiner überflüssigen Feuchtigkeit benommen haben, daß die zurückgebliebene hinreichend ist, ihm eine angemessene Erhitzung mitzutheilen, während es auf der Wiese in Schobern steht. Weil diese aber nur klein sind, so kann die Erhitzung nicht leicht zu einer nachtheiligen Höhe steigen; nach Verlauf von 24 Stunden nimmt die Hitze ab und verliert sich mehr und mehr durch das Durchlüften, welches es durch das Auf-

Gras und Klee zu trocknen; u. Heuthee." 501

Aufladen auf den Wagen und das Abladen auf dem Hofe erhält. Solches Heu ist, wie ich aus Erfahrung weiß, weit gesünder und nahrhafter, als das auf die gewöhnliche Art getrocknete." (Die Landwirthe in Somerset geben ihrem Viehe

Heuthee.

Man gießt kochendes Wasser auf das Heu, und gibt es, wenn es abgekühlt ist, dem Viehe zu trinken. Dieser Trank ist besonders gesund und nahrhaft für Hornvieh und Pferde. Ein Bündel Heu ist auf diese Weise eben so nützlich, als acht bis zehn Bündel trocknes Heu. Das ausgekochte Heu wird zum Einstreuen gebraucht. Hr. Billingsley sagt von dieser Methode, wer sie ein Mal versucht habe, werde gewiß das mit zufrieden sein.)

V.

Mittel, die Maden von inländischen Käsen abzuhalten.

Ein solches Mittel bietet Hr. Dr. Dertel, Med. pract. in Eisenberg, den Hauswirthen für
einen

502 V. Mittel, die Maden von

einen halben Laubthaler an *). Ob ein solches Mittel einen halben Laubthaler werth sei, gestraue ich mir nicht zu behaupten.

Bekanntlich werden die meisten Kuhkäse im Frühjahr zu einer Zeit gemacht, wo die Schmeißfliegen noch nicht aufgelebt sind, und ihre Eier beim Trocknen nicht in die Käse legen können. Der Bauer, der nichts von der Naturlehre weiß, spricht: „so lange dörres Futter gefüttert wird, gibt es keine Maden an den Käsen“ — und schreibt es dem Futter zu. Er könnte sich aber leicht vom Gegentheil überzeugen, wenn er dörres Futter zu Johannis und zu Jakobi füttern wollte. Aber das thut er nicht, und bleibt also in seinem Irrwahn.

Um die Maden von den Käsen abzuhalten, darf man nur die Schmeißfliege von denselben abhalten, daß sie ihre Eier nicht darein legen kann. Dieß geschieht erstlich, wenn man Käse im Januar und Februar, auch wohl noch im März macht; muß man aber seine Käse im März, April und Mai machen, dann beobachte man Folgendes:

- 1) Wenn die Käse getrocknet sind, so schabe man sie mit einem Messer rundum ab; damit
wird

*) S. Reichs-Anz. 1804, Nr. 192. 2. Bd. S. 2417 f.

wird man auch die Madeneier abschaben und machen, daß keine Maden an die Käse kommen. Oder

2) Man tauche die Käse in scharfen Essig. Entweder zerstört derselbe die Eier, woraus Maden entspringen, oder der Essiggeruch ist den Maden zuwider; kurz — an solche Käse kommen keine Maden. Oder

3) Man lege die Käse in Hopfen. Auch diesen Geruch können sie nicht vertragen. Oder

4) Man lege sie in Haferstroh — d. h. in einen Topf, auf dessen Boden eine Schicht Haferstroh kommt, worauf eine Schicht Käse, dann wieder Haferstroh, dann Käse u. s. w. Auch der Geruch des Haferstrohs ist den Maden zuwider.

Bei meiner Oekonomie werden Jahr aus Jahr ein Käse gemacht; die Käse im März, April, Mai &c. so behandelt, und noch nie sind Maden an meinen Käsen gefunden worden.

So haben die Käseliebhaber mehrere Mittel, die Maden von Käsen abzuhalten — und doch ihre halben Laubthaler auch noch.

VI.

R e c e n s i o n e n.

- 1) Archiv der Agriculturchemie für denkende Landwirthe, oder Sammlung der wichtigsten Entdeckungen, Erfahrungen und Beobachtungen in der Physik und Chemie für rationelle Landwirthe, Güterbesitzer, und Freunde der ökonomischen Gewerbe. Herausgegeben von Dr. Sigism. Friedr. Hermstädt, Kön. Ob. Med. Rathe und Prof. 2c. 2c. 1. Bdes 1. Heft. Berlin, 1803. In der Realschulbuchhandlung. 252 S. gr. 8. 2. Heft (mit dem Bildniß des Hrn. Geh. Rathes Thaer) 1804. mit fortlaufenden Seitenzahlen 494. (2 Thlr. 4 Gr.)

Der Titel des 2. Heftes und der Haupttitel des 1. Bandes haben nicht: Beobachtungen in der Physik 2c. sondern: aus dem Reiche der Physik 2c. so wie der Titel des 2. Heftes

2. Hefes nach dem Worte: **Güterbesitzer**, noch **Forstmänner** hinzusetzt. So wie auch das steht: **Hermbsädt, Kön. Preuß. Geh. Rathe** &c.

Wir leben nun einmal in einem Zeitalter, in welchem viele Schriftsteller die Titel zu ihren Schriften aus Lateinischen und Griechischen Wörtern bilden, als wenn unsre Sprache zu arm wäre, oder nicht so fein klänge. So schrieb **Markus Herz** von der **Brutal- und Humanen Impfung**, so **Röschlaub** und **Deggel Hygieia**, so **Hufeland Makrobios** &c. &c. So auch unser Verf. **Agriculaturchemie, rationelle Landwirth**, die er doch vorher **denkende Landwirth** richtig genannt hatte.

Beide Titel, Deditation und Vorbericht betragen XII Seiten; die Inhaltsanzeige bei jedem Hefte zwei Seiten. Der Inhalt des 1. Bandes 1. Hefes ist folgender: I. Versuch einer kurzen Darstellung der chemischen Elementargeseze, welche mit der ausübenden Ackerbaukunst in der engsten Verbindung stehen. Vom Herausgeber S. 3. II. Untersuchung der Frage: was ist Dünger? was wirkt derselbe beim Ackerbau? Und welche Mittel können als Surrogate des natürlichen Düngers mit Zuversicht angewendet werden? Vom H. S. 71.

S. 71. III. Ueber die erdigen Bestandtheile des Kroggens. Vom Hrn. Apotheker J. E. E. Schra der in Berlin. S. 85. IV. Abhandlung über die Ernährung der Pflanzen. Von Hassenfratz. S. 99. V. Resultat über einige Versuche der Landwirthschaft, und Bemerkungen über ihr Verhältniß mit der politischen Oekonomie. Von Lavoisier. S. 121. VI. Versuche und Beobachtungen über die Bestandtheile der Kartoffeln. Von George Parson. S. 137. VII. Beobachtungen über die Absorption des Sauerstoffs vermittelst der Erden, und Bemerkungen über den Einfluß dieser Operation auf die Ackerbaukunst. Vom Hrn. Baron Alexander von Humboldt. S. 151. VIII. Ueber den Einfluß der Bestandtheile des Bodens auf die Vegetation. Vom Hrn. Secretair Otto in Wittenberg. Mit einigen Anmerkungen vom H. S. 182. IX. Ueber die Natur und Wirkungsart der Düngungsmittel. Von Parmentier. S. 198. X. Versuche und Anmerkungen über die Sumpfs- und Moorerde, die ungleiche Beschaffenheit derselben, und ihren Schaden oder Nutzen beim Ackerbau. S. 216. XI. Ueber die verschiedenen als Dünger anwendbaren Kalkarten. Von Smithson Tennant in London. S. 221. XII. Ueber die Quelle der nahrungsfaftigen Gewächse. Von J. Gough in Kendall. S. 226. XIII. Chemische Untersuchung
der

der Mitterde und des verfaulten Menschenkoths. S. 230. XIV. Erörterung über die verschiedene Wirkung des Herbstfrosts (Hostkälte) beim Ackerbau und bei Anpflanzungen. Von Pehr A. v. G. S. 233. XV. Versuche über den Einfluß des Sauerstoffes auf das Keimen des Samens. Von von Sausfür dem jüngern in Genf. S. 242.

Hieraus werden die Leser der Oekonom. Hefte die Wichtigkeit dieses ersten Hefte einiger Maßen beurtheilen können; und wenn Recens. hinzu setzt, daß alle die Abhandlungen durchdacht sind, so werden sie es ihm glauben, da auch die Namen ihrer Verfasser schon dafür bürgen. Doch sind sie nicht alle so beschaffen, daß nicht hier und da etwas dagegen eingewendet werden könnte. Selbst in den Abhandlungen des Hrn. G. R. S. findet sich Eines und das Andere, das eine Berichtigung verdient. Z. B. S. 78 heißt es: Wird ein Morgen Land mit natürlichem Dünger gehörig gedüngt, so beträgt die Masse des Mistes, welche für jede Fläche von einem Quadrat: Fuß Land zu stehen kommt, wie ich mich durch mehrere Erfahrungen überzeugt habe, nach einem mittlern Durchschnitt, immer an 24 Loth *); und diese 24 Loth natürlicher

*) Hier hätten die Fuder auf einen Morgen noch besonders angegeben werden müssen. D. Rec.

licher Dünger wiegen, wenn sie völlig ausgetrocknet werden, noch 10 Loth *).

„Um mich zu überzeugen, wie das Verhältniß des Buchweizens Düngers zu dem des natürlichen sei, besäete ich vor einigen Jahren eine Fläche von 100 Quadrat: Fuß mit Buchweizen, so dick als möglich war, auf einem mäßig guten Boden. Als die Pflanzen so weit gekommen waren, daß solche Blüthenknospen bildeten, ließ ich sie austausen, und hierauf trocknen.“ — Das hätte nicht geschehen sollen; denn die Buchweizenpflanzen, wenn sie zur Düngung gebraucht werden, werden nicht erst getrocknet, sondern grün untergeackert. Within fällt das darauf gebaute Resultat weg, daß ein Quadrat: Fuß Fläche nur etwas weniges über 3 Loth, also $2\frac{2}{3}$ Loth weniger als die vom natürlichen trocknen Dünger — und daß die Gewohnheit mit Buchweizen: (Samen) zu düngen, welche doch die üblichste zu sein pflegt, keinesweges dazu geeignet sei, den beabsichtigten Endzweck zu erreichen. Hier ist noch besons

*) Nach dem Zusammenhange: nach einem mittlern Durchschnitt. Es kann aber weder diese, noch eine andre Angabe so genau bestimmt werden, als hier angegeben ist, so bald man nicht mit bloßem Stroh, sondern auch mit Heiden und Tannennadelholz streuet. D. Rec.

besonders zu erinnern, daß man den Buchweizen-Samen zum Düngen nicht anwendet, weil man viel natürlichen Dünger hat; sondern ungewandt; mithin hilft uns die ganze Untersuchung darüber nichts. Sollte der Hr. Gh. R. aber unter dem Ausdruck: natürlichen Dünger — bloß die Exkremente der Thiere ohne Beimischung des Stroh's u. verstehen, so kann ihm Recens. gar keinen Beifall geben; denn 1) wird nie mit bloßen Exkrementen der Thiere gedüngt; 2) sind die Exkremente verschiedener Thiere ganz verschieden — und dann bleibt besonders, wo Schäfereien sind, ein großer Unterschied zwischen dem Schafdünger und dem Pferbedünger. Mithin hilft eine solche Untersuchung nichts.

Nun fährt der Hr. Verf. fort: „Ich habe eine beträchtliche Anzahl von Vegetabilien untersucht, um aus ihrer Grundmischung für ihre Fähigkeit als Stellvertreter des natürlichen Düngers zu wirken, einen zuverlässigen Schluß ziehen zu können; aber ich habe außer den meisten sogenannten Giftpflanzen, namentlich dem Schirrling (*Conium maculatum*), dem schwarzen und weißen Bilsenkraute (*Hyoscyamus niger et albus*), dem gemeinen Stechapfel (*Datura stramonium*), dem Kartoffelkraute (*Solanum tuberosum*) und einigen Rübenarten, besonders der Kohlrübe (*Brassica napo brassica*), der Wassers

oder

über Steckrübe (*Brassica rapa*), der rothen Beete (*Beta cicla*) keine gefunden, welche in Hinsicht ihres Gehalts an Schwefel, und Phosphorwasserstoff, so wie an Kohlenstoff, dem natürlichen Dünger, wenn solcher in Verwesung gesetzt, näher gekommen wären, als die eben genannten, und sie machen also vorzüglich diejenigen Gegenstände aus, deren wir uns bei einer zweckmäßigen Behandlung als Ersatzmittel für den natürlichen Dünger bedienen können.“

Diese Stelle führt Recens. um mehrerer Ursachen willen an; einmal, weil bisher von so Vielen in Erfurt, Saalfeld u. a. D. Mittel zum Ersatz der Düngung ausgebaut worden, die doch nichts anders, als Betrug sind, wovon sich Rec. überzeugt hat. Dann, damit sich Jeder selbst einen künstlichen Dünger machen könne; endlich, damit derjenige Oekonom, der die Linneischen Namen dieser Kräuter und Wurzeln noch nicht kannte, sie kennen lerne.

Uebrigens freuet es Recens. sehr, daß Hr. Gh. R. S. 82 die Kunkelrübe und weiße Rübe, welche letztere Recens. auch schon als Düngungsmittel erprobt hatte *), als Düngungsmittel empfiehlt.

In

*) S. Oekonom, Hefte Juni 1801, S. 551 f.

In der Abhandlung V. behauptet der Verf. S. 126: „die Menge des Strohs, das ich ernste, ist schon fast doppelt; allein, was sehr merkwürdig ist, die Menge des Korns hat fast nicht zugenommen, oder wenigstens doch nur in einem Verhältnisse, das gegen das Stroh unendlich geringe ist.“ Dazu macht mit Recht der Hr. Gh. R. die Anmerkung: Sollte dieses wirklich der Fall sein? Ich kann mir keinen Zusammenhang oder Grund davon angeben! Was sagen erfahrene, praktische Landwirthe dazu? — Ohne auch nur einem derselben hier vorgreifen zu wollen, sagt Recens., es ist gar nicht wahrscheinlich; wahrscheinlicher, daß der Hr. Verf. bestohlen worden sei. —

So gern Recens. noch eines und das andere aus diesem Hefte anführen möchte, so muß er sich doch dessen enthalten, weil eine weitläufigere Recension gegen die Absicht dieser Blätter sein würde. Inzwischen kann er nicht umhin, die S. 251 vom Hrn. Gh. R. angeführte Anmerkung noch herzusetzen: „Aus den Resultaten dieser Versuche geht in jedem Falle hervor, daß während des Keimens der meisten Samen Sauerstoff verschluckt wird, und daß solcher als ein vorzügliches Beförderungsmittel der Vegetation anerkannt werden muß. Es entsteht also die Frage, wie und auf welche Art kann man den
auszus

auszusäenden Samen vorzüglich der Getreidearten eine größere Menge Sauerstoff mittheilen, als solche gewöhnlich aus dem Wasser und der Luft anzunehmen vermögend sind. Dieses kann meiner Meinung nach am besten erreicht werden, wenn man den Samen beim Aussäen einen Stoff beisetzt, welcher die Fähigkeit besitzt, der Atmosphäre Sauerstoff zu entlocken; und hierzu qualificirt sich nichts besser, als eine Auflösung von einem Theil grünen Eisen: Vitriol in 50 Theilen Flußwasser, worin der Samen entweder vor dem Aussäen eingeweicht, oder die schon ausgesäeten damit begossen werden. Ich werde nicht verfehlen, hierüber die nöthigen Versuche anzustellen, und die Resultate derselben im nächsten Hefte dieses Archivs meinen Lesern mittheilen. Diesem Versuche in einem der folgenden Hefte werden alle Oekonomen mit Sehnsucht entgegensehen; denn im 2. Hefte steht er nicht, wie die Leser aus dem Inhalte selbst sehen werden.

I. Versuche und Beobachtungen über die Exkremente vom Hornvieh und ihrer Fäulniß. Vom Hrn. Gh. N. Thaer und Hrn. H. Einhof, Lehrer der Naturwissenschaften am Thaerschen Landwirthschaftlichen Institut. S. 255. II. Versuch einer kurzen Darstellung der chemischen Elementar: Geseze, welche mit der ausübenden Ackersbaukunst in der engsten Verbindung stehen. (Fortf.)

Wom

Vom Herausgeber. III. Chemische Untersuchung zweier Torfarten, besonders in Rücksicht der Torfdüngung. Vom Hrn. Gh. N. Thier und Hrn. Einhof. S. 354. IV. Versuche und Erfahrungen über den Einfluß des Sauerstoffs auf das Keimen der Samen. Von J. Carradort. S. 387. V. Bemerkungen über den Schnee und Regen, so wie über ihre Verbindung mit dem Sauerstoff, und über ihren Einfluß auf die Vegetation. Von Hassenfratz. S. 396. VI. Ueber die Bereitung der Chester-Käse. S. 405. VII. Eine Beobachtung über das Entstehen des Holländischen Torfs. Vom Hrn. van Marum zu Harlem. S. 419. VIII. Einige Beobachtungen über die außerordentlich lange dauernde vegetabilische Lebenskraft verschiedener Samenarten in der Erde. Vom Prediger Heim zu Gumpelstätt. S. 424. IX. Erfahrungen und Beobachtungen über die Veredlung der Baumfrüchte. Vom Hrn. Nath Trefftz in Stuttgart. S. 437. X. Bemerkungen über die Abhandlung des Hrn. N. Trefftz zu St. das Ueberpfropfen der Bäume betreffend. Vom Hrn. Prof. Willdenow in Berlin. S. 416. XI. Vom Einflusse des Bodens auf die Bestandtheile der Pflanzen. Von Saussure in Genf. S. 453. — wenn nicht Nr. IV. dahin gerechnet
25. Bd. 6. Hest. Kt werden

werden dürfte; aber der Aufsatz ist nicht vom Hrn. Gh. N. H., sondern von Carradori.

Auch dieser Hest enthält vortreffliche Abhandlungen. Recens. möchte gern hier noch weitläufiger sein, als beim ersten, muß sich aber noch mehr einschränken, und bleibt zufoörderst bei Nr. VIII. S. 424 stehen, weil der Hr. Verf. Pf. Heim zu Gumpelstädt in Sachs. Coburg; Meining. wünscht, S. 430, daß die ähnlichen Beobachtungen über sie, oder andere Pflanzenarten — ihm in dem Reichs. Anz. bekannt gemacht würden. Warum nicht in dem nämlichen Archiv? warum nicht in den Schriften, worin Hermbstädt's Archiv recensirt wird? Die Beobachtungen sind: 1) daß der Bau, Samen (*Reseda luteola*) nach 18 Jahren, als wie lange er unter der Erde gelegen habe, noch aufgehe. Sein Freund Schmidt versicherte es bei den Festungswällen um die Stadt Bückeburg, wo der Same mehrere hundert Jahre gelegen habe, ohne seine Lebenskraft zu verlieren. 2) Die Bucherblume (*Chrysanthemum legetum*) — 15 und mehrere Jahre. 3) Der stinkende Pipau (*Crepis foetida*) viele tausend Jahre. — Recens. macht den Hrn. Verf. aufmerksam 1) auf den Samen des Hederichs, der 30 und mehrere Jahre unter der Erde liegen bleibt; s. Land:

indwirthschaftl. Zeitung 1804, S. 479. 2) auf
e Vogelwicke, die 9 Jahre lang im Lehmen in
dem Felde des Hauses mit eingetlebt war, und
in nassem Wetter 1805 aufging (bei dem Rec
is.) *).

Wenn aber der Hr. Pf. H. S. 431 sagt,
man in einem nassen Sommer, oder auch
man vorher mit Asche oder Gyps gestreuet
e, Wiesenflee, Wiesenwicken und andere
schadliche Kräuter antreffe, wo sie vorher nicht
standen, und die Ursache davon in dem lange
en gebliebenen Samen finden will, so kann

Rf 2

ihm

Als Recens. dieses alles niedergeschrieben hatte,
und dasselbe wieder überlas, so fiel ihm noch bei,
daß vor 9 Jahren, als in seinem Hofe ein kleiner
Flügel abbrannte, und der Schutt ausgefahren,
und an einen Acker geschüttet wurde, wohin er
desto leichter bei der Brache konnte gebracht wer-
den, das folgende Jahr allerhand Pflanzen von
Unkraut hervorkamen, — aus Sand mit Schutt
vermischt, wohin ihren Samen niemand gesäet
hatte, und der einige Jahrhunderte gelegen haben
mußte, ohne seine Lebenskraft verloren zu haben.
Da aber jetzt (den 13. Nov.) keine von den Un-
krautspflanzen mehr kenntlich ist, und Recens. vor-
her darauf nicht achtete, so weiß er nicht mehr,
welche Unkrautspflanzen es gewesen sind, und ob
nicht eine oder die andere gute Pflanze dabei war.

ihm Recens. nicht bestimmen; denn es können die Wurzeln schon vorhanden und die Pflanzen aufgegangen sein; sie werden aber durch das Moos und andere frühere Grasarten wegen Mangel an Feuchtigkeit unterdrückt. Kommt aber ein nasses Jahr, oder ist mit Gyps oder Kalk gestreut, so wachsen diese schneller, daß sie von andern nicht überwachsen werden können *).

Die Erfahrungen und Beobachtungen Nr. IX. S. 432 stehen schon im Taschen: Kalender für Natur: und Gartenfreunde 1803, und hätten hier billig nicht wieder abgedruckt werden sollen; obgleich der Hr. Gh. N. sich theils das mit entschuldigt, daß es ein interessanter Aufsatz sei, und theils dieses Taschenbuch selten in die Hände der Landwirths komme; theils weil Hr.

*) Nicht nur dann, wenn man mit Asche oder Gyps streuet, kommen Wiesentlee ic. hervor, sondern auch, wenn man in einem Garten voll Moos auf das Moos ausgelegten Straub vom Getreide ausstreuet. Alsobald kommen die Hühner, suchen die Körner auf, fressen das Moos weg, durch das der Wiesentlee nicht konnte, und nun erscheint neues Gras mit Wiesentlee. So machte es Recens. alle Jahre in seinem Hausgarten mit solchen moosreichen Orten; und nun hat er durch die Hühner alles Moos ausgerotten lassen, und hat vortreffliches Gras. Also nicht bloß Asche und Gyps.

Hr. Prof. Willdenow Anmerkungen darüber gemacht habe. Hr. R. Treffz ist nicht der erste, der vom Ueberpfropfen oder von der doppelten Veredlung geschrieben hat, sondern man findet davon in andern Schriften Nachrichten, daß die Engländer solches thaten; und wenn Recens. sich nicht irrt, so steht auch in den Oekonom. Heften Etwas davon. Recens. stimmt Tr. wider Hrn. W. durch Erfahrung bei, die er zu einer andern Zeit weiter ausführen wird.

Dieß sei genug, um rationelle Landwirthe, wie der Hr. Gh. R. sich ausdrückt, auf dieses Buch aufmerksam zu machen.

Auf der Rückseite des blauen Umschlages steht noch — An die Leser — worin Physiker, Chemiker und rationelle Landwirthe aufgesfordert werden, die Gelegenheit zu nutzen, ihre Aufsätze, wenn sie dahin gehören, und von denen sie wünschen, daß sie gedruckt würden, dem Hrn. Gh. R. mitzutheilen, der sich auf Verlangen mit Vergnügen durch ein verhältnißmäßiges Honorar erkenntlich bezeigen will. Dieß führt Recens. deswegen an, damit diejenigen Herren rationellen Landwirthe, die diese Schrift noch nicht gelesen haben, oder nicht lesen würden, und doch Arbeiten der Art liefern können, die Gelegenheit nicht ungenutzt vorbeigehen lassen mögen.

- 2) Des Königl. Polnischen und churfürstl. Sächsisch. Geheimen Raths: Kammerraths Carl Heinrich von Heineken, Herrn auf Altdöbern, Mukwar, Klein-Zauer und Bohlendorf Nachricht und Beschreibung einer vollständigen Sammlung von Obst: Sorten, welche derselbe ehemals vornemlich in Altdöbern bei Calau in der Niederlausitz selbst erbauet, auch daselbst und in der Nähe größtentheils noch befindlich sind; von neuem durchgesehen, erweitert und benachrichtiget von J. F. B. Erster Band, Kern: Obst: Sorten. Sorau und Leipz. bei Ackermann und Wegang, 1804. 194 S. 8. ohne XXVI S. Vorbericht, 8 S. Dedication und Titel, und 4 S. Druckfehler und Anzeig. Die 195. S. enthält eine Nachricht. 1. Heft die Birnen; 2. Heft die Äpfel. 134 S. ohne X S. Vorrede v. B. 2. Bd. von den Stein: Obst: Sorten 1c. ohne Borr. 240 S. nebst 14 S. Titel, Dedication und Register. (1 Thlr. 12 Gr.)

In dem Vorberichte des 1. Stückes des ersten Bandes ersten Abschnitts von den Kern: Obst:

Obstsorten, begegnet Hr. B. (warum sich derselbe auf dem Titel nicht genannt, sondern unter der Vorrede: Joh. Fr. Benade, Oberpf. in Hoyerswerda in der Niederlausitz, steht Recens. nicht ein) der Einrede, daß es überflüssig wäre, die fast zu große Menge von pomologischen Schriften zu vermehren, also: es fehle allerdings nicht an Aufzählungen und Beschreibungen der mancherlei Kerns und Steinobst-Sorten; sie wären aber beide theils sehr dürftig, mangelhaft und kurz, und zu wenig auf eigene Erfahrung gebaut; theils aber befänden sie sich in großen und theuren Werken, die nicht Jedermanns Kauf wären — und versichert S. IV. des Vorber., daß das Verdienst des v. H. um die Pomologie, besonders in Deutschland zu groß sei, als daß es verkannt werden könne; und seine Nachricht und Beschreibung zu viel Beifall gefunden habe, als daß sie nach gänzlicher Vergreifung nicht wieder aufgelegt werden sollte. Vom Hrn. v. H. wird nun ferner gesagt, daß er sich große Summen habe kosten lassen, die Bäume von der Karthaus in Paris zu verschreiben, und daß seine pomologische Kenntniß und Wissenschaft sehr ausgebreitet und gründlich gewesen sei; aber er dennoch in einigen wenigen Fällen gelehrt habe, wie ihn, Hr. B., eine zwanzigjährige kritische Untersuchung der Obstsorten gelehrt habe. —

Uebers

Ueberhaupt verdient dieser Vorbericht gelesen zu werden, da er keine gemeinen Kenntnisse in der Pomologie verräth. Recens. bemerkt hier noch einen Druckfehler S. XVI, wo Hr. v. H. behauptet, Dûhamel Dûmonceau habe seinen *Traité des Arbres fruitiers* in Paris 1786 herausgegeben, da es doch schon 1755 geschehen ist.

Hr. v. H. gab diese seine Nachricht und Beschreibung zc. 1773 heraus, wie S. XXI der Vorrede Note 1) steht und sagt S. XXII von seiner Arbeit: „was ich in diesen meinen Nachrichten beibringe, ist wenigstens sicher, und auf eine lange, kostbare Erfahrung gegründet.“ Was er aber von der Bergamotte S. XXIV sagt: „— plattgedrückte Figur, welche Bergamotte genannt wird, weil die Italienische Frucht Bergamotte, eine runde platte Figur hat —“ würde er wohl jetzt nicht schreiben, und Recens. hätte hier von Hrn. Venade eine verbesserte Note erwartet. In der Nachricht S. 195 wird bekannt gemacht, daß für jede Sorte, auch wenn mehr nicht, als ein tüchtiges Reis abgelassen werden könne, 1 Gr. und für Emballage nach Beschaffenheit gegeben werde.

Die Beschreibung der Birnsorten selbst richtet sich nach der Reifzeit derselben. Daher fängt
der

der Verf. mit der Paire native — der Frühebirne, der Margarethenbirn S. 1 an, und schließt mit 124. Muscat allemand, Winter: Muscateller, oder der Deutschen Muscatellerbirn. Von diesen 124 Birnsorten sind dem Quintinye höchstens die Hälfte bekannt gewesen, und sie sind zum Theil im Sächsisch. noch unbekannt. Hr. Benade vergleicht zuweilen den T. D. G. mit seiner Beschreibung, und führt auch noch einige Birnsorten an, die in des Hrn. v. H. Verzeichniß nicht standen, worunter er auch einige anführt, die aus Kernen in der Lausitz entstanden sind. S. 26. Nr. 21 die Sucré d'été, die Hoyserwerdsche Sommer: Zuckerbirn. — S. 170, Nr. 115 ist die Saint Lezin (dieß ist wahrscheinlich richtiger, als die Siedlerische Schreibart: Lezain) beschrieben, die Hr. Dr. Siedler im 1. Stück des allg. Garten: Magaz. aus Paris beschreibt. Wir haben sie also schon in der Nähe, und bedurften sie nicht aus Paris. — Diese Birn hat man bis jetzt für die größte gehalten; wenn man aber die Beschreibung S. 3 von der Windsor-Pear vergleicht, so findet man, daß diese noch größer sein müsse; denn es heißt daselbst: „die Windsor-Pear ist die erste Birn, die man groß nennen kann“ — Und was sie vorzüglicher macht, als jene, ist, daß sie Hr. v. H. und Hr. B. in die erste Klasse des Tafel:

Tafelobstes rechnen. Unter die Riesen der Birnen gehört auch noch Nr. 85, die nicht Gemeine der Sterblichen (non Commune des Defuncts) S. 111 f. und wird von Quintinye in die Klasse der guten Birnen gesetzt u. s. w.

Die zweite Abtheilung liefert die Beschreibung in 65 Nr. von 66 Sorten Äpfel, die jetzt alle recht gut bekannt sind.

Die erste Abtheilung des zweiten Bandes enthält 6 Abrikosen; und 54 Pfirschenarten; die zweite Abtheilung 42 Pflaumenarten, und die dritte Abtheilung 56 Kirschenarten. — Die allermeisten — und vielleicht alle, sind bekannte Sorten. Hier muß Recens. noch Eines und das Andere anführen. S. 3 sagt Hr. v. H.: „Ich habe gesehen, daß Abrikosen, und Pfirschbäume auf der Mittagsseite, die bestens verwahret waren, durch die Strenge eines Winters total verloren waren, da mittlerweile ein Abrikosenstamm an der Abendseite, der noch dazu gar nicht verbunden oder geschützt war, wenig gelitten hatte und reichliche Früchte brachte.“ Dieß ist in dem T. D. G. von einigen Herren Hofgärtnern auch behauptet worden.

Nr. 1. die Ungarische Abrikose (Abricot d'Hongrie) ist eine schätzbare Frucht und hat meistens einen doppelten Kern, wie auch von der Ananass

Ananas: Abrikose S. 12 gesagt wird. Sie reist zu Anfang Juli. Nr. 3. Abricot - Alberge, Alberge, die Alberge, Abrikose. Von dieser heißt es: wenn die Kerne dieser Sorte gesteckt werden, so erhält man meist dieselbe Art wieder. Hier hätte Recens. eine Bemerkung über das *Al* — vor *berge* — erwartet. Dieß ist nämlich der Arabische und Persische Artikel (wie im Worte *Al*: Koran), und *berge* — bedeutet mehr Pfirsche — als Abrikose — daher hat man auch eine *l'Alberge jaune*, die gelbe Pfirsche. S. 32, Nr. 7. u. s. w.

S. 15 heißt es: „die aus ausgesteckten Abrikosenkernen erzeugten Früchte heißen: *Melons*, *Marillen*, wilde Abrikosen.

Was Hr. v. H. S. 18 f. von den Pfirschen sagt, gilt von allen Früchten. „Noch ist anzumerken,“ schreibt er, „daß bei den Pfirschen vornehmlich viel auf den Boden ankommt, worein man die Bäume setzt, so wie auf dem Stamm, auf welchen der Baum geimpfet ist. Einige schmecken besser, wenn sie auf Mandelbäumen, oder Abrikosen, andere, wenn sie auf Pflaumen stehen. Vieles kommt auch darauf an, wie der Jahresgang beschaffen ist; der auch in Ansehung der Reifzeit manchen Unterschied verursacht.“

S. 91, Nr. 44, steht eine Beschreibung von der Pfirsche mit dem Zunamen *monstreux*, die, wenn sich Recens. nicht irrt, Hr. Dr. Sieckler in dem letzten Jahrgange des T. D. G. aufs Neue aus Paris beschrieben hat — und wir haben sie schon in Deutschland.

S. 108 wird von der Zwetsche (Ungarischen Pflaume) gesagt: In England und Frankreich kann sie nur durchs Pfropfen fortgebracht werden, und will auch dann nicht einmal recht gedeihen. Sie wird daher auch weder in den Englischen, noch in den Französischen Pomologien erwähnt oder beschrieben. Ich habe lange geforscht, welchen Namen wohl unsere Zwetsche, oder Ungarische Pflaume, bei den Franzosen führen möge, bis ich in der *En. de la Rivier und du Moulin Methode pour bien cultiver les arbres à fruit* Folgendes gefunden habe: *Quoithe*, eine Pflaume aus Deutschland, ist ziemlich groß und lang, violett von Farbe und hinlänglich gut — u. s. w.

So wie bei den Birnen und Äpfeln, so bei Abrikosen, Pfirschen, Pflaumen, Kirschen, wird ein Verzeichniß angehängt, wer 10, 20, 30 Bäume von Äpfeln, oder Birnen setzen kann, welche er setzen soll. So findet sich S. 103 eines von Pfirschen — wer 6 anbringen kann,

kann, der soll 1) Avant peche rouge, 2) Große Mignonne, Zwollsche, 3) Madaleine blanche, 4) rouge, 5) Kardinalspflirsche, 6) Teton de Venus anpflanzen — und darauf wer 12 — 18 Bäume pflanzen kann.

Recens. übergeht die Pflaumen- und Kirschensorten, und bemerkt nur noch, daß diese Nachricht und Beschreibung ic. zur Berichtigung der Nomenklatur der Obstsorten viel beitragen kann, und daß kein guter Pomologe derselben einen Platz in seiner Bibliothek versagen wird. Hr. Benade selbst nimmt aber keine Bestellungen auf Peltzeiser an, sondern man wendet sich deswegen an Hrn. Schönewetter, Lust- und Ziergärtner in Altdöbern, und an Hrn. Gottfried Lohrlich in Hoyerswerda.

5) Landwirthschaftliche Vorschläge nach praktischen Erfahrungen und theoretischen Grundsätzen, wie die Wintersaat zu behandeln, um solche nach Möglichkeit vor dem Verderben zu verwahren, nebst einigen andern Winken, von einem Freunde der Landwirthschaft A****r. Coburg, bei Rudolph Aug. Wilh. Ahl. 1804. 8. 104 S. 30 Kr.

Ein

Ein Aufsatz in den Coburger Wochenblättern vom 24. Dec. 1803 bis 14. Jan. 1804, unter dem Titel: „Welches sind die Mittel, dem völligen Mißrathen der Wintersaat vorzubeugen?*)“ gab Hrn. A****, einem Oekonomen in Franken, Gelegenheit, diese kleine Schrift herauszugeben. „Dieser Titel,“ sagt derselbe in der Vorr. S. 4, „erregte **) ein

*) Dieser Aufsatz steht nun auch in den Oekonom. Heften Monat December 1804 S. 487. Man vergl. damit Monat Januar dess. J. S. 34 ff. und bemerke die große Uebereinstimmung beider Verf.

**) Recens. war es ein sonderbares Thema; denn noch nie hat man von einem völligen Mißrathen der Wintersaat gehört. Zur Wintersaat gehört nicht nur Weizen, sondern auch Roggen, Winterbinkel, Wintergerste, Winterraps u. a. Früchte; und in welcher Gegend, und in welchen Jahren sind diese Früchte völlig mißgerathen? Vom Weizen allein ist es in dem Jahre 1802 in verschiedenen Gegenden Niedersachsens bekannt worden †). Daher die Anfrage in dem Stettiner Intelligenzblatt: Auf was Art hat der Frost dem Weizen geschadet? Man vergleiche

†) um Leipzig — S. Oekonom. Heft Monat Januar 1804, S. 34.

ein wahrhaft ehrfurchtsvolles Gefühl in mir, und mit der größten Begierde las ich den Inhalt des Blattes. So wenig der Aufsatz des ersten Blattes dem Titel entsprach, so dachte ich in der angezeigten Fortsetzung die für die Menschheit so wünschenswerthen, durch den Titel angekündigten Mittel zu finden.“ Er fand sie aber nicht; und überlas den Aufsatz noch ein Mal, weil er glaubte,

vergleiche damit die Landwirthschaftl. Zeitung v. J. 1803, S. 166. 272. 304. — Ueberdies findet der Oekonom noch Mehreres in folgenden Schriften:

- 1) Hedwigs Sammlung seiner zerstreuten Abhandlungen über botanische und ökonomische Gegenstände I. Bd. Nr. IX. Leipz. Crusius. 1793. 8. über das Auswintern des Getreides.
- 2) Joh. Nierms Neu fortgesetzter Sammlung vermischter ökonomischer Schriften v. J. 1802, Nr. X. Vorschläge, wie dem Mißwachs bei Wintersaaten vorzubeugen sei. von Gersdorf.
- 3) A. Thaers Annalen ic. 4. Bd. 1. Stck. Nr. 9. von Laubender: Wie ist die Wintersaat gegen die starken Frühlingsfröste zu schützen und ihr aufzuhelfen, wenn sie dadurch gelitten hat? — Und die Widerlegung Thaers — das.

glaubte, daß Zerstreuungen ihn solchen übersehen lassen; fand aber nur eine Anweisung, wie der Bauer sein Land mit mehr Vorsicht in Rücksicht auf mißliche Bitterung behandeln soll. Und auch dieses Thema ist dem Hrn. Verf. und seinem System nicht gehörig bearbeitet; er würde auch, wie er sagt, geschwiegen haben, wenn dieser Aufsatz in einer gewöhnlichen Schrift herausgegeben worden wäre; da er aber in dem Coburger Wochenblatt stehe, das für das Coburger Land herausgegeben werde; so habe er als Patriot unmöglich es gleichgültig ansehen können, zumal er nicht ergründen können, für welche Klasse von Menschen (soll wohl heißen Oekonomen) der Aufsatz eigentlich geschrieben sei. Für den eigentlichen Bauer sei er zu gelehrt, und der denkende Oekonom würde Widersprüche darin finden. Weil nun der Verf. am Schlusse gesagt, daß Andere die übrig gelassenen Lücken ausfüllen möchten, so habe er nach und nach diesen Aufsatz ins Coburger Wochenblatt setzen lassen wollen; er sei aber zu weilläufig geworden, als daß er sich für dasselbe geeignet hätte, und daraus sei dieß Büchelchen entstanden, von dem Recens. nur Einiges sagen will; weil denkende Oekonomen mit diesem Büchelchen in der Hand den Aufsatz selbst prüfen werden.

Hr. A....r sagt S. 12, Nach der aufgestellten Lehre im Aufsatze scheint es, daß der Titel heißen sollte: „Welches sind die Mittel, dem öftern von dem Landmann angeblichen Mißrathen der Winterfaat vorzubeugen?“ Ganz richtig bemerkt der Verf. des Aufsatzes: daß man erst die Ursachen kennen müsse, ehe man die schicklichsten Mittel anwenden könne. Die Ursachen, die das Mißrathen bewirken können, sollen sein:

A. Gewöhnliche.

- a) Ungünstige Sommer- und Herbstwitterung.
- b) Ungünstiger Nachwinter.
- c) Zu späte Saatbestellung.
- d) Naßgründige Felder.
- e) Aussaat von unreifem, unvollkommenem Samen.
- f) Zu leichte Einbringung des Samens in den Boden.
- g) Zu leichte und unfruchtbare Erdkrume.

B. Außergewöhnliche.

- 1) Ueberschwemmung beim Aufgehen des Winters.
- 2) Tiefer Schnee in den ersten Monaten des Frühlings.

- 3) Anhaltend nasse Witterung zur Zeit der Einsaat.
- 4) Mäusefraß.

Erstere zwei Ursachen a) und b), sagt Hr. A. S. 15, die im Ganzen auf eine Mißernte wirken und Theuerung hervorbringen können, hängen nicht von dem Oekonomen ab. Die letztern fünf Ursachen hängen zwar von dem Nachdenken und Fleiß eines jeden Landwirths ab; diese (soll wohl heißen sie), können aber nicht unter die Ursachen des völligen Mißrathens gerechnet werden; denn Nachlässigkeit und Unwissenheit können allerdings das Mißrathen einer Sache bewirken; aber unter dem Mißrathen verstehe ich Mißernte eines ganzen Landes, die eine Theuerung des nöthigen Brotes bewirkt, und diese ist eine Sache, die nicht vom arbeitenden Theile, sondern von Nebenwirkungen abhängt; eben so wie die Witterung auf physikalische und chemische Experimente gar oft entgegen wirkt, daß solche nicht gerathen; es können also zu späte Saatbestellung *), üble Behandlung nasse gründiger

*) Wenn man aber nicht früher kann? — wie 1805, wo die Felder erst nach Michaelis bestellt werden konnten, und jetzt, da Recens. dieses schreibt (in der Mitte Novembers), wenig oder kein Same

gründiger Felder, Aussaat von unreifen Samen, zu leichte Einbringung des Samens, oder unfruchtbarer Boden, nicht unter das Mißrathen in allgemeiner Hinsicht gerechnet werden; so wenig, als wenn der Schneider durch Nachlässigkeit oder Unwissenheit ein Staatskleid verderbt, solches Mehrern schadet. Ein solches Mißrathen schadet auch nicht im Allgemeinen, bringt keine Theuerung, sondern drückt oder bestraft nur den Unwissenden oder Nachlässigen.

So Hr. A....r, und Recens. kann ihm seinen Beifall nicht versagen. So wie diese Ursachen beleuchtet sind, sind auch die außergewöhnlichen beleuchtet, auf die er S. 14 kommt, und S. 15 sagt: beim Nachdenken über diese Eintheilung (wenn sie anders als richtig angenommen werden kann; denn a) und b) könnten wohl besser zu B. gerechnet werden. d. Rec.) wird Jeder leicht einsehen, wie schwer es ist, diesen sowohl gewöhnlichen als außergewöhnlichen Ursachen des Mißrathens vorzubeugen.

So wenig Recens. Liebhaber vom Abschreiben ist, so will er doch noch die Widerlegung

El 2

Hrn.

me zu sehen ist, und manche Roggenäcker gar nicht aufgegangen sind — So kann diese Ursache hier nicht stehen, sondern gehört unter die außergewöhnlichen.
d. Rec.

Hrn. A....'s der ersten außergewöhnlichen Ursache des Mißrathens, nämlich die Ueberschwemmung bei dem Aufgehen des Winters 2c. anführen.

Er nimmt, sagt er S. 16, die Gegend der Elbe zum Beispiel an, und sagt, daß die besten Getreidfelder in der Que liegen, die, wenn sie überschwemmt werden, das Mißrathen zur Folge haben. Der Hr. Verf. rath, an der Elbe, Dämme anzulegen, um die Ueberschwemmungen zu hindern. Daß Dämme mitunter *) schützen und helfen können, sind Beweise genug vorhanden; wie soll aber der Landmann hier dem Uebel zuvorkommen? Dieß ist kein Unternehmen für einen Einzelnen, meistens, wenn man die Kosten von einem solchen Damme nach der Größe der Ueberschwemmung berechnet, nicht einmal für eine ganze Gemeinde. Ist aber die Ueberschwemmung außerordentlich, wie der Hr. Verf. annimmt, d. h. daß es (sic, d. Rec.) selten kommt,

*) Das heißt: wann und wann —. Das Jahr 1804 beweist, daß die Dämme die großen Fluthen der Flüsse, die aus den Böhmischem Gebirgen entspringen, nicht aufhalten können. Freilich war dieß auch eine ganz außerordentliche Fluth; aber sie war doch und verheerte vor Jakobi die Felder.
d. Rec.

Kommt, so fragt es sich, ob durch den Gewinn die Interessen vom Kapital (,) so (welches) die Anlegung des Dammes und die Erhaltung desselben erfordert, erhalten werden. Kommen die Ueberschwemmungen aber öfters, oder fast jährlich, so ist es Pflicht einer Landesregierung, und nicht die Sache einzelner Individuen, dafür zu sorgen, daß Dämme angelegt werden. Man findet dergleichen Dämme auch außer der Gegend der Elbe, z. B. am Rhein, in Thüringen, in der goldenen Aue u. s. w.

Der Oekonom wird dieß Büchelchen mit Vergnügen mit dem Aufsatz vergleichen, und sich hier und da noch einige Bemerkungen aus seiner Wirtschaftserfahrung hinzu thun, so wie auch Einiges aus derselben berichtigen können.

- 4) Allgemeines Teutsches Garten, Magazin (,) oder gemeinnützige Beiträge für alle Theile des praktischen Gartenwesens. Erster Jahrgang, 1804. No. I. II. III. Mit ausgemahlten und schwarzen Kupfern. Weimar, im Verlage des Landes, Industrie, Comptoirs. in Med. Quart.

Dieses

Dieses allgemeine Deutsche Garten : Magazin fängt an, nachdem der T. D. G. aufgehört hat, umfaßt seinem Plane und Zwecke nach alle Zweige des gesammten Deutschen Gartenwesens und sucht von jedem derselben seinem Liebhaber einen hellen Ueberblick und praktischen Leitfaden zu liefern. Dem zu Folge enthält es folgende stehende Rubriken: I. Landschafts- : Gartenkunst, oder sogenannte Englische Anlagen und Behandlung der dazu gehörigen Bäume, Sträucher und Pflanzen. II. Garten : Baukunst. III. Treib- und Gewächshaus : Gärtnerei. IV. Blumensterei. V. Gemüsebau. VI. Obstkultur. VII. Oekonomische Gärtnerei. VIII. Garten : Botanik. IX. Samensbau, Sämerei, und Pflanzenhandel. X. Garten : Litteratur. XI. Garten : Miscellen.

Die Herren Mitarbeiter an diesem allgemeinen Deutschen Garten : Magazin sind: Sprengel, Seidel, Schuch, Sickler, Christ, Reichert, von Essen, Vertuch, Wendland, Wedel, Diedrich — und von solchen Praktikern läßt sich gewiß etwas Gutes und Durchdachtes erwarten. Ein Intelligenz : Blatt wird mit jedem Stücke ausgegeben.

Als Einleitung steht S. 5 ein allgemeiner Gärten: Kalender, von v. Essen, der fortgesetzt wird. Für die Landschafts: Gartenkunst S. 12 findet man 1) den ersten Brief — an einen Freund, über die Anlage Englischer Gärten, vom Hrn. Leg. R. Vertuch. 2) Der Rosenmantel, wozu Taf. 2. und Taf. 3. Fig. 1. gehört. In der Rubrik: Blumisterei S. 18 findet man 1) Beschreibung, Erziehung und Wartung der *Hydrangea hortensis*, von v. Essen, wozu die Abbildung Taf. 1. 2) Anweisung, Goldlack und verschiedene andere Zierpflanzen zur Höhe eines Baums zu erziehen. S. 19. v. Ebend. — Gemüsebau im Garten und auf dem Felde, S. 22 gibt uns etwas: über den Melonenkürbis (*Cucurbita melopepo*), wozu die Abbildung Taf. 3, Fig. a. b. c. d. gehört, von v. Essen. Die Obstkultur S. 24 hat 1) über die in Paris angelegte neue National: Mutter: Baumschule, v. Hrn. Pf. Sickler. 2) Neue Vermehrungsart der Johannisbeer: und Stachelbeer: Sträucher. S. 31. Von v. Essen. Die Garten: Botanik gibt Nachricht von Hrn. Trattinnicks und Jachs Schwammkabinet. S. 32. Der Sämereihandel hat 1) über Samenbau und Sämereihandel. S. 35. 2) Hortus Reichertianus, oder vollständiger Katalog für Handelsgärtner und Liebhaber der Gärtnerei, Von J. Fr. Reichert, herzogl.

herzogl. Hofgärtner in Weimar. Weimar, 1804. S. 37 b. Die Garten-Litteratur gibt 10 neue Gartenschriften an, welche seit der Mich. Messe 1803 erschienen sind, und 3, welche zur Ostermesse herauskommen sollen. S. 44. Die Garten-Miscellen heben S. 45 an, und geben 1) Beispiele merkwürdiger Vegetation und Bemerkungen darüber für Kenner und Pflanzenfreunde, viererlei Beobachtungen. Von v. Essen. 2) Künstliche Anlage zur Vermehrung der Trüffeln. S. 48.

Recens. hat bei S. 5 — 16 gar nichts zu bemerken; bei S. 17 hingegen, daß ihm der Rosenmantel sehr wohl gefallen hat; so wie die Beschreibung der *Hydrangea hortensis* S. 18. Nur kann er nicht einsehen, wozu die Anweisung S. 19, Goldlack zur Höhe eines Baumes zu ziehen, dienen soll. S. 22 über den Melonentürbis enthält eine Widerlegung des 3. Stck. III. Bandes der Engl. Miscellen, 1801, wo derselbe eine Delikatesse genannt wird. Bei der Obst-Kultur liefert Hr. P. Siedler S. 24 größten Theils eine Uebersetzung aus dem Franz. nach Thoutin. 2) Die Neue Vermehrungsart ic. ist Recens. schon länger als 40 Jahre gar wohl bekannt; er sagt S. 31: „Im letzten Drittheil des Juni löset man von den Johannisbeer- und Stachelbeer-Stäuchern eine beliebige Menge
Sommer

Sommertriebe von 5 Zoll Länge und darüber an der Stelle ab, wo sie am vorjährigen Holze sitzen. Man schneidet sie mit einem scharfen Messer dergestalt los, daß die ältern Zweige nicht beschädigt werden, und dennoch an den jungen Trieben etwas von dem Wulste sitzen bleibt, der zwischen diesen und jenen die Verbindung macht. u. s. w. Auch im Frühjahr macht man so; und es bleiben von 1000 Stöcken keine 10 aus; und hat keinen Nachtheil für die Fruchtbarkeit des folgenden Jahres, wie diese Art haben wird, wenn die Reiser etwas später abgenommen werden. „Da mich,“ sagt der Hr. Verf. im Vorhergehenden, „die Erfahrung vom Nutzen dieser Methode bei den angeführten Sträuchern überzeugt hat, und ihre Anwendung bei der Obstbaumzucht, so viel ich weiß, noch von keinem Schriftsteller angerathen ist“ — so bemerkt Recens., daß theils in dem L. D. G. einiges davon schon vorkommt; theils Hr. Hofgärtner Diederich in Eisenach diese Methode, wie sie von Englischen Gärtnern angewendet wird, empfohlen hat.

Was unter Garten : Botanik S. 32 angeführt ist, daß Destreichs Schwämme in Wachs abgebildet werden sollen, hätte wohl schicklicher ins Intelligenzblatt gehört. Ueber Sämereihandel enthält 1) S. 35 nichts Werthes, und 2) S. 37 von Hortus Reicherrianus steht hier bis 43 die

die ganze Vorrede. Da kann man freilich leicht 2 Louisd'or verdienen. Daß die Garten : Litteratur nur die Titel der Bücher angibt, ist schon in der Vorerinnerung enthalten; man wünschte aber doch auch ein kurzes richtiges Urtheil — was Neues geliefert worden sei. Die Garten : Miscellen S. 45 enthalten 1) nichts Wichtiges; zeigen aber Hrn. v. Essen als einen aufmerksamen Naturbeobachter. 2) S. 48 ist eine Uebersetzung aus dem Journal de Paris. — Also beinahe die Hälfte Uebersetzung und Auszüge.

Von den Garten : Intelligenzen führt Recens. nur 1 Verzeichniß der Obstsorten an, welche in der Baumschule des Oberjägers Stern zu Peistersdorf bei Reichenbach in Schlessien befindlich und zu haben sind, nämlich 131 Aepfel:, 113 Birnsorten u. s. w., meistens nach dem T. D. G. das Stück zu 6 Gr. Pfirschen und Abrikosen zu 8 Gr. — gewiß äußerst billig, so daß Recens. den Preis von Bäumchen noch nie so billig gefunden hat. Noch muß Recens. bemerken, daß er hier verschiedene Obstsorten angetroffen hat, die wahrscheinlich Schlesi sche sind; als I. von Aepfeln: Nr. 11. früher Kirschapfel. 16. Bienenapfel. 19. Mönchapfel. 20. Herling. 32. rother Jungfernapfel. 33. Mütterchenapfel. 34. weißer Jungfernapfel. 39. streifiger Jungfernapfel. 47. Sonnensbrüter. 101. der Peistersdorfer Apfel. 105. Eiapfel.

Eisapfel. 107. Kleiner und großer Feigenapfel. 121. Pücklers Borsdorfer. 122. großer Posemasner. II. von Birnen. 74. Lederbirn. 98. Schwefelbirn.

Nr. II. hat folgenden Inhalt:

Allgemeiner Garten: Kalender. März und April S. 49. I. Landschafts: Gartenkunst: 1) Der Garten des Seeh; Ma; Rouang. S. 55. 2) Der Blumenrasen. S. 58. 3) Briefe an einen Freund über die Anlage Englischer Gärten. Zweiter Brief. S. 62. (II. und III. fallen weg.) IV. Blumisterei. Bemerkungen über die Kultur der Nelken. S. 64. V. Gemüsebau im Garten und auf dem Felde. Ueber kleinere Hausgärten, besonders in Rücksicht auf Gemüsebau. S. 80. VI. Obstkultur. 1) Die Venetianische Traube (mit Abbildung). S. 84. 2) Die St. Legainsbirn (mit Abbildung). S. 85. VII. Oekonomische Gärtnerei. Neuer Teutscher Kaffee. S. 86. VIII. Garten: Botanik. Beschreibung und Abbildung zweier interessanten Pflanzen, der *Hebenstreitia dentata*, L. und *Agnesia pusilla* (mit Abbildung). S. 88. (IX. X. fallen weg.) XI. Garten: Miscellen. 1) Ueber die Verwahrung der Weinstöcke in Gärten vor den Frühlingsfrösten durch einen Frostableiter. S. 92. 2) Ein erprobtes Mittel gegen Sperlinge. S. 93. 3)

Neues

Neues Mittel gegen die Erdsöhe. S. 94. 4)
Vorschlag eines Mittels, unreife Melonen genieß-
bar zu machen. S. 95.

Zu den oben genannten Mitarbeitern hat
sich nun auch Hr. Sup. Schröter gesellt, und
die Aufsätze S. 64 und 92 geliefert.

Hr. Gärtner Steiding in Zollstädt be-
schreibt die Venetianische Traube, und
sagt von ihr S. 84, daß man sie unter die po-
mologischen Zierpflanzen rechnen könne, weil sie so
zu sagen der Harlekin unter den Wein: (Traus-
ben-) sorten ist. S. 85 beschreibt Hr. Dr.
Sickler die St. Lezain: Birn *), aus dem
Jardin des Plantes zu Paris; sie wiegt 1½ Pfd.
und ist mehr für den ökonomischen Gebrauch, als für
die Tafel. Der neue Teutsche Kaffee ist der Has-
senbalgische. — zwei Seiten lang — ohne ihn
zu nennen (die Spargelbeeren) — vom Hrn.
Past. prim. Christ zu Kronenberg. Nach Rec-
ens. Meinung höchst überflüssig. Unter den
Garten: Mirezellen S. 99 verdient die Schrö-
terische Methode, die Weinstöcke in Gärten
vor

*) In von Heineckens Nachricht und Beschrei-
bung ic. von Benade. Sorau und Leipzig.
I. Bd. I. Abthl. S. 170 wird sie richtiger Lezin
geschrieben.

vor den Frühlingsfrösten durch einen Frostableiter zu bewahren, alle Aufmerksamkeit. — Das erprobte Mittel hat seine volle Richtigkeit, das Hr. B. angibt; es thut es aber nicht allein der blaue Faden, sondern auch der weiße; mithin ist es nicht der Geruch der blauen Indigo-Farbe, wie Hr. B. selbst sagt; aber auch nicht deswegen, weil die blauen Fäden als etwas Ungewöhnliches an den Bäumen den Sperlingen auffallen, — sondern nur dieß lezte: und eine Gefahr ahnen machte. Wie gesagt, jeder weiße Faden. Recens. hat es schon einige Mal berührt, daß er durch Fäden über seine Salatbeete seinen Salat erhalten hat. Und dieses Jahr zog er Fäden vor seine Weichseln und Kirschen, und hat sie auf diese Art erhalten. Es ist also wahr, was am Schlusse steht: Genug, es ist ein sicheres Mittel, das ich aus meiner Gartenpraxis empfehlen kann. Recens. hat schon vor 10 Jahren weiße Fäden dazu angewendet und zu Abtreibung der Sperlinge vom Salat und Zuckererbsen empfohlen. Das neue Mittel, die Erdflöhe durch Bärenameisen zu vertreiben, läßt sich gar wohl hören. Man zerstreut auf die Pflanzbeete diese Ameisen, die dann alle Pflanzen auf und ablaufen und dadurch die Erdflöhe vertreiben. Es ist aber durchaus nöthig, daß man die Ameisen zusammen ihrem Baue in den Sack fasset.

fasse. — Das Mittel, unreife Melonen genießbar zu machen, ist aus dem Journal d'Economie rurale et domestique.

Nr. III. hat folgenden Inhalt: Allgemeiner Garten, Kalender. Mai, Juni. S. 97. Von v. Essen. Bis hierher hat Recens. diesen allgemeinen Garten, Kalender sehr vollständig gefunden. — I. Landschafts; Gartenkunst. 1) Ueber symbolische Pflanzkunst. S. 102. Von Ebendems. *) — Sehr schön. — „Sie wünschen,“ heißt es S. 105 a, „ein (symbolisches) Denkmal des Ehestandes. Hier lege ich Ihnen meine Idre, nebst Zeichnung und Grundrisse, vor. — In der Mitte eines schönen Rasenstückes von nicht zu geringem Umfange pflanzen wir eine recht gerade und schlanke Italienische Pappel, deren Zweige bis zu einer Höhe von 10 oder 12 Ellen glatt am Stamme weggenommen werden. Dieses in unsern Tagen so bekannt gewordene Symbol der Freiheit stelle uns den edlen, muthigen Mann vor. Sein Kopf (besser Haupt) fügt und biegt sich nach den Stürmen des Lebens, aber seine Besonnenheit, seine

*) In einer Sammlung von Briefen an ein gebildetes Frauentzimmer über verschiedne Gegenstände aus dem Gebiete der Pflanzen- und Gartenkunde.

seine unwandelbare Treue steht fest, wie die Wurzel unsers Stammes. Um diesen schlingt sich ein schön blühendes Rankengewächs, als Sinnbild der holden, sich sanft und fest anschmiegenden Gattin. Ich könnte Ihnen hierzu mehrere rankende Sträucher empfehlen, den immer blühenden duftenden Geländerjelierber u. der anspruchslosen Anmuth wegen gebe ich dieser den Preis, was auch Ihre Bescheidenheit dawider einwenden mag. Dieser Gruppe zunächst wollen wir einige Arten von Sinngrün anbringen u. s. w. Sechs Ellen von der Pappel ziehen wir einen Kreis von Immortellen, oder Ewigkeitsblumen — mit Centifolien umzäunet — der Raum zwischen dem Sinngrün und der Einfassung wird mit Federnelken oder mit Resede besetzt. Die ganze Familie wäre also vom Kreise der Ewigkeit umschlossen, wozu sich noch Liebe und Freude, mit Dornen vermischet, gesellen. Prüfen Sie diesen Vorschlag, ob Sie darin eine Anspielung auf den Ehestand finden. — II. fehlt. III. Treib- und Gewächshaus, Gärtnerei. S. 107. Behandlungsart der Warmhauspflanzen, während des Sommers im Freien. Vom Hrn. Hofgärtner Seidel in Dresden. Warum aber der Name hier, und auch am Ende der Abhandlung steht, S. 109, siehe Recens. nicht ein. IV. Blumisterei. Bemerkungen
über

Aber die Kultur der Gurken. S. 110. Von Schröter — für die Liebhaber ein lezenswerther Aufsatz. V. Gemüsebau im Garten und auf dem Felde. S. 127. Verbesserte Kultur des Blumenkohls. Von v. Essen. S. 130 findet man über Meltbau — Honigthau — in der Note folgende richtige Bemerkung: der Meltbau entsteht durch die zurückgehaltene Ausdünstung der Pflanzen, besonders wenn heiße Tage und kühle Nächte mit einander abwechseln, wobei sich das nämliche ereignet, was man bei Menschen und Thieren Erkältung nennt. Kohl und andere stark ausdünstende Pflanzen sind darum dem Meltthau so häufig unterworfen. Alles, was die Lebenskraft der Gewächse vermehrt, dient dazu, dieser Krankheit zuvorzukommen und sie zu heilen. Die Natur hilft hier durch Wind und Regen, und auch im Kleinen ist das Schütteln und Begießen der Bäume und Gewächse das beste Mittel wider Honigthau und Meltbau. Diese scheinen nur darin von einander verschieden, daß jener ein geringerer Grad desselben Uebels ist, nämlich ehe die scharfe klebrige Ausdünstungsmaterie ganz abtrocknet. Aus dem Vorhergehenden läßt sich erklären, warum junge Pflanzen, welche mehr Stärke und Lebenskraft besitzen, vom Honigthau und Meltbau weniger befallen werden, als ältere und schwächliche. Ehemals hatte man

man die Meinung, daß jene Krankheiten von Insekten oder vom Thau herrühren, welches aber durch die Versuche des scharfsinnigen Italieners Santo Martino ganz widerlegt ist. VI.

Obstkultur. Charakteristik der Obstsorten. S. 131.

A. Wein. — Warum denn nicht lieber Weintrauben? denn davon ist doch eigentlich die Rede, wie Hr. S. selbst sagt: die Traube reift Ende Septembers; sie ist zellicht. Eben so heißt es daselbst: da er vom Ungarwein — statt Weintraube. — Ungarisch Blau.

B. Englische Stachelbeeren. S. 132. Schelmardines Cheshire: Stachelbeere. Mild's Stachelbeere. Diese beschreibt Taf. 8.

Fig. 2, jene Taf. 8. Fig. 1. und Ungarisch

Blau Taf. 7. sämmtlich von S i c k l e r.

— VII — X. fehlen. XI. Garten: Miscellen.

1) Der Pariser Fruchtbrecher (mit Abbildung Taf. 9. Fig. 1.). S. 133. Eigentlich nur für Pfirschen und Aprikosen — in der Hand eines Frauenzimmers. 2) Ueber die Kurikels Pflanzkunst. S. 134. Von einem Sr. 3) Ehrenrettung des wohlthätigen Frostableiters. S. 135. Von Schröder. 4) Einzelne Gartenbemerkungen. S. 136. Von einem, der sich unterschreibt: Hortulana. 5) Beschreibung der eisernen Gartenwalze (mit einer Abbildung Taf. 9. Fig. 2.). S. 137. Von Vertuch. 6) Der

25. Bd. 6. Heft. W m

Hans,

Hanf, als allgemeines Abhaltungsmittel der Raupen. Von Seidlin, Hofgärtner in Ludwigsburg. S. 138, der also noch zu den im ersten Stück genannten Verfass. gesetzt werden muß. Die Schmetterlinge sollen den Geruch des Hanfs nicht vertragen können. Der Hanfsamen wird Ende Mai oder Anfang Juni in jedes Land gesteckt, welches mit Blumenkohl, Kohl &c. bepflanzt ist. Auch die Reseda odorata wird dafür geschätzt. Recens. glaubt es in andern Schriften schon gelesen zu haben. 7) Mittel wider die Raupen in der Blüthezeit der Obstbäume. S. 139. Von Re. — Ein langweiliges Geschäft. 8) Vorschläge des Hrn. Latin in Paris, Deutschen Gärtnern zur Prüfung empfohlen. Das. Latin ist Samenhändler, und hat in der herausgegebenen Denkschrift 1) Futtergewächse angegeben, welche den Hafer und das Heu ersetzen können, als Pastinake, die Turneps, den Kohl &c. 2) versichert er, daß, wenn man zerstoßene Holzkohlen auf die Felder verbreite und unterackere, man dieselben vor einer anhaltenden Trockenheit schützen und feucht erhalten könne &c. 3) theilt er ein unfehlbares Mittel gegen alle Arten von Ungeziefer, in den Gärten, auf den Feldern, und an den Bäumen mit, welches man daselbst nachlesen muß.

Auf der Rückseite 139, wo der Inhalt dieser Nr. angegeben ist, heißt es nach der Inhaltsanzeige: Zu diesem Hefte gehören folgende Abbildungen: 1. die Venetianische Traube: — und muß heißen: Ungarisch Blau. Die Venetianische Traube ist schon Nr. II. da gewesen. Wahrscheinlich sollte sie aber erst zu der Nr. III. kommen, wurde aber zu Nr. II. gethan, und der Korrektor war nicht aufmerksam.

Die Anfragen IV. S. XIX, im Intelligenzblatt glaubt Recens. in extenso anführen zu müssen, weil sie für den Oekonomen äußerst wichtig sind, und er Einiges darauf antworten kann.

1) Im Reichs: Anzeiger 1798. Nr. 237. S. 2721, wurde *Trifolium flexuosum* (abgezogener, gewundener Monatsklee a) genannt) sehr gepriesen, und allen andern Kleearten vorgezogen b). Bald darauf wurde im Reichs: Anz. Nr. 290. S. 3341 gefragt: wo dieser Klee in Kleinern und größern Portionen zu haben sei c). Diese Frage aber ist, wenn ich nicht irre, unbeantwortet geblieben d); wenigstens ist mir im Reichs: Anz. keine Antwort darauf vorgekommen. Hat aber dieser Klee die ihm im angezogenen Blatte beilegenden Eigenschaften wirklich, so ist es sehr zu bedauern, daß man im Reichs: Anz.

W m 2

nicht

nicht mehr von ihm geschrieben, und jene Frage unbeantwortet gelassen hat.

Ich bitte daher angelegentlich um gütige Beantwortung folgender Fragen:

- a) Wo wächst *Trifolium flexuosum* wild? e)
- b) Wo wird er vorzüglich gebauet? f)
- c) Ist er den übrigen Kleearten wirklich vorzuziehen? g)
- d) Wo ist Samen von ihm und um welchen Preis zu bekommen? h)

Dabei ist die Note:

Diese Frage ist wiederholt (vom Recens.) im Reichs: Anz. gethan, aber nie beantwortet worden, woraus man auf die Seltenheit des Samens schließen kann. Indem ich mehrere Verzeichnisse von verkäuflichen Samenreien nachsehe, finde ich, daß bei Hrn. Andr. Salzmann in Erfurt das Pfund für 16 Gr. oder 63 Kr. zu haben ist. (Salzmann hat keinen Samen davon. Recens. schickte schon vor 4 Jahren dahin — und machte es auch im Reichs: Anz. bekannt, daß er das. verkäuflich sein sollte. Er erhielt aber von Salzmann das Geld zurück, nebst der Bemerkung: er habe jetzt keinen mehr [hat nie einigen gehabt], er wolle

wolle Recens. aber sogleich davon senden, wenn er ihn wieder bekommen würde. Noch bis diese Stunde hat Recens. keinen bekommen.)

- a) 2. Bd. d. Recens.
- b) Er soll 8 bis 9 Mal in einem Jahre abgehauen werden können. d. Rec.
- c) Diese Frage that Recens. d. Rec.
- d) Ganz richtig, ob sie gleich noch einige Mal wiederholt wurde. d. Rec.
- e) Das müßte wohl der Einsender von dem Aufsatz im Reichs-Anz. a) am besten angeben können.
- f) In dem Buche: Die Kultur der vorzüglichsten Futterkräuter etc. von Gotthard, Erf. 1797. heißt es §. 13. S. 22.

6) Der abgebogene oder Monatsklee.

Dieser Klee, welchen Linne' *Trifolium flexuosum* nennt, wird nach Schrank's naturhistorischen und ökonomischen Briefen über das Donaumoos, im Würzburgerisch en stark gebauet. Hr. Schneider zu Neuburg hatte Gelegenheit, seine Fruchtbarkeit zu beobachten, und unter andern hatte er 1793 bis zu Ende des ersten Viertels des Juni, diesen Klee

g) schon

g) schon vier Mal gemähet, und da Hr. Schrank ihn um diese Zeit sahe, war er abermals mähbar. — d. Rec.

h) Wahrscheinlich bei Hrn. Prof. Borowsky *) zu Frankfurth an der Oder — wie der Italienische Steinklee, der mit jenem die größte Aehnlichkeit hat. S. Reichs-Anz. 1799. Nr. 266. 1. Bd. S. 3038. — Bei Salzmann in Erfurt 1799. 12 Gr. 1802. 16 Gr. oder 68 Kr. hat aber keinen gehabt. d. Rec.

Hr. Schrank, Verf. obangezeigter Briefe,

Hr. Schneider in Neuburg,

Hr. Prof. Borowsky in Frkf. a. d. Oder,

Hr. L. W. Medius

werden hiermit aufgefodert, beide erstern, wenn sie noch leben,

die Orte anzugeben, wo sie diesen Monatsklee gefunden haben.

Hr. Prof. Borowsky *),

einige Loth Samen davon, und von dem Italienischen Steinklee an die Hempel'sche Buch;

*) So hatte ich geschrieben, ehe ich Landwirthschaftl. Zeit. S. 68. Nr. 6. von 1804 las, daß Borowsky todt sei.

Buchhandlung in Leipzig zu senden, und den
angesezten Preis dafür von derselben zu erhal-
ten.

Hr. Medicus,

die Frage zu beantworten: ob *Trifolium*
flexuosum — und *Trifolium reflexum* einers-
lei sei, und von letzterm einige Loth an die
Verlagshandlung gegen den Preis zu senden.

d. Rec.

S. XIX.

V. Notiz wegen des *Trifolii reflexi*.

Diejenigen Oekonomen, welche Samen des
so sehr gerühmten Futterkrautes (*Trifolium re-*
flexum *) so oft vergebens nachgestrebt haben,
werden auf den diesen Gegenstand betreffenden
Aufsatz aufmerksam gemacht, der sich in L. W.
Medicus Sammlung kleiner ökonom. Abhandl.
1. Bdch. S. 57 (Mannheim, 1802) befindet.

[*) Ist denn das einerlei Klee mit dem vorhergehenden?
d. Rec.

VII.

Etwas zur Geschichte, die Schafe in Leinwand zu nähen.

Die Schafe in Leinwand zu nähen scheint eine Nachahmung der Bucharen in Persien zu sein, die ihre Schafe mit Decken belagern, wenn sie auf die Weide gehen, und der Sonne ausgesetzt sind, wie Olear in s. Moscovitisch. und Persianisch. Reisebeschreibung S. [568](#) berichtet. Seine Worte lauten also:

„Die Schafe der Usbeken und der Bucharischen Tartarn zeugen längere und graue Wolle (als nämlich die Schafe der Tartarn an der West- und Nord-Seite der Caspischen See, von denen vorher die Rede war), welche an den Enden in weißen Ringlein als Perlen zusammen laufen, ist schön anzusehn, und so weich, als Seide anzugreifen. Derselbigen Felle sind auch viel theurer, als das abgezogene Schaf. Die Schafe werden wohl gewartet, meist in Schatten erzogen, und wenn sie auf der Weide in der Sonne gehen müssen, werden

die Schafe in Einwand zu nähern. 553

werden sie, als die Pferde, mit Decken beslegt, und umwunden, haben aber keine Schwänze."

Diese Stelle scheint mir auch um der Worte willen des Anführens werth: „die Schafe werden wohl gewartet,“ und „meist im Schatten erzogen.“ Durch diese erhält die Stallfütterung einen neuen Grund. Jene verwerfen die alltägliche und schlechte Wartung der Schafe, wie sie in Deutschland bei vielen Schäferereien üblich ist. Ein Volk, wie die Buchartschen Tartarn, die von Jugend auf sich mit der Schafzucht abgeben, wissen gewiß am besten, wie man sie zu behandeln hat. Auf der Weide sollen sie bedeckt werden.

Ich glaube nicht, daß der Einwurf, der mir aus Olears Reisebeschreibung selbst gemacht werden kann, von großem Gewicht sei, wenn er S. 491 sagt: Sechs Meilen von Saba — „Es war überaus große Hitze, für welcher wir, ob wir uns schon bis aufs Hemde abkleideten, uns doch nicht bergen konnten. Das Erdreich, so lauter Sand und Staub, war so heiß, daß man ohne Verletzung der Füße nicht sechs Schritte barfuß gehen konnte. Etliche der Unserigen schlugen im freien Felde die Gezelte auf, in Meinung, der durchstreichenden Luft halber etwas kühl zu liegen, da aber die Sonne in Mittag kam, wurde der
Wind

554 VII. Etwas zur Geschichte, die 2c.

Wind auch so heiß, als wenn er aus einem Feuerofen käme 2c.“

Denn es liegt Persien in zona temperata, und ist die Rede nur von der Gegend — 6 Meilen von Saba, da in andern Gegenden — der Gebirge halber, wie Olear sagt, die Luft unterschiedlich in unterschiedlichen Provinzen ist — S. 564.

Uebrigens bitte ich die Worte nicht zu übersehen: „die Wolle — ist so weich, als Seide anzugreifen:“ denn sie passen gerade auf die Spanische Wolle, wenn auch die Spanischen Schafe nicht bedeckt werden sollten, welches mir nicht bekannt ist; und nöthigen mir die Frage ab, ob es nicht möglich sei, einen Stamm davon nach Teutschland zu verpflanzen.

Die Reise hat Olear 1655, mithin gerade vor anderthalb hundert Jahren gemacht; und wenn wir annehmen, daß die Bucharischen Tartarn eben so lange schon vorher ihre Schafe bedeckt haben; so steigt das Alter dieser Behandlungsart der Schafe gewiß auf 300 Jahre hinauf.

VIII. Haupt-

VIII.

Haupt = Regeln der Obstbaumzucht

Findet jeder Anfänger kurz und bis auf wenigstens gut in dem Hildburghäuser Kalender auf das Jahr 1806. Sie haben folgende Abschnitte und Ueberschriften: 1. Von der Erzeugung der jungen Obstbäume. 1) Von dem Samen der Obstbäume. 2) Wie muß die Erde beschaffen sein und zugerichtet werden, in die man Obstkerne säen will. 3) Wie Obstkerne gesteckt oder gesäet werden müssen, und wenn die beste Zeit dazu ist. 4) Von der Erziehung, Wartung und Pflege der jungen Bäume, wenn sie erst aufgegangen sind. 5) Was man weiter mit den jungen Obstbäumchen anzufangen hat. 6) Wie die Kernstämmchen zu versetzen und dazu das Erdreich zugerichtet werden müsse — — Aber leider nur so viel vor der Hand. Die Fortsetzung folgt im künftigen Jahre. Das ist nicht schön; besser hätte eine von den Erzählungen weggelassen werden sollen, als dieses Stück, weil nicht Jeder gerade seinen Kalender gut ins neue Jahr bringt.

Einsender dieses will nur einige Bemerkungen hinzufügen. Der Verfasser säet Bäume

S. 1.

556 VIII. Haupt-Regeln der Obstbaumzucht:

§. 1. vergißt der Gänse als ungebetenen Gäste in der Baumschule §. 2. und schneidet 'den jungen Bäumchen die lange gerade Wurzel, die man Pfahl- und Stechwurzel heißt, weg — bis auf 2, 3, 4 Finger breit — §. 4. da doch die neuesten und besten Pomologen dieß höchst mißbilligen. Er widerspricht sich auch, da er die zarten Würzelchen nicht beleidigt wissen, §. 5. und die Wurzel nur beschnitten haben will, wo es nöthig ist. §. 6. — Die beste Lage einer Edel- oder Pflanzschule soll §. 6. 4) die Sommerseite sein; doch setzt er in Klammern Mittag hinzu. Da Sommerseite für Mittag ganz unrichtig und ein Sprachfehler oder Druckfehler für Sonnenseite ist, so hätte besser das Wort Mittag allein stehen sollen. Eben so sagt er: Gegen die Winterseite und setzt in Klammern: Norden, Winternacht. Wozu dieses?

Aber, wie gesagt, das Andere ist kurz — und bis auf dieses Wenige gut. Und wenn diese Regeln jetzt ganz abgedruckt wären, so wollte ich der Buchhandlung den Rath geben, dieselben in Oktav einzeln drucken zu lassen, weil sie zu einem kleinen Schulbuche so gut dienlich wären, als manches A B C, Buch.

IX.

Ein einfaches und wohlfeiles Mittel gegen die Erbsöhre, zu weitem Versuchen empfohlen.

Ich streute 2 Loth fein gepulverten Schwefel mit Sägespänen (ungefähr $\frac{1}{2}$ Meße voll) sorgfältig vermischt auf ein von Erbsöhren wimmelndes Beet Schnittkohl. Schon in der nächsten Stunde waren diese ungebetenen und lästigen Gäste verschwunden, und haben sich bis jetzt nach Verlauf von 4 Wochen nicht wieder sehen lassen. Ein Freund von mir machte den Versuch damit auf einem Blumenkohlbeet, und hatte die nämliche Wirkung.

Kosten und Mühe sind unbeteudend, und so ließe sich auch wohl von diesem Mittel Gebrauch im Großen auf dem Flachsfelde machen, welches so oft von den Erbsöhren ganz verheert wird. Die Stelle der Sägespäne könnte auch Sand oder klare Erde vertreten.

Möchten doch mehrere Versuche damit angestellt, und das Resultat davon in diesen Blättern bekannt gemacht werden!

X. Drei

X.

Drei Hausmittel wider die rothe Ruhr.

1) Im August und September werden die Blätter der Brombeerstauden, die an Hecken und Zäunen wachsen, gesammelt, an der Sonne gedörrt und beim Gebrauch klein gestoßen, davon täglich in eine Suppe oder Brühe ein Paar Messerspißen voll gethan, und die Suppe oder Brühe gegessen, hilft wider die rothe Ruhr.

2) Von dem Vogelbeerbaum (*Sorbus domestica*) hat ein Chirurgus in dem Feldzuge wider die Neufranken im Herbst 1792 und 1793 die Bemerkung gemacht, daß die bei der Deutschen Armee mit der Ruhr befallenen Personen dadurch kurirt worden, wenn sie das aus den Beeren desselben bereitete Ruß, oder auch die Beeren selbst, genossen hatten.

N. Allg. d. B. 95. Bd. 2. Stck. S. 368 f.
aus Hellmuths Volksnaturgeschichte, 8. Bd.
Leipz. 1804. S. 181.

3) Butte

3) Buttermilch — Von diese rühmte ein Sächsisch. Kavallerist, daß sie ihn von der rothen Ruhr im siebenjährigen Kriege geheilt habe. Ich nannte in Gesellschaft mehrerer Aerzte dieses Heilmittel der rothen Ruhr, und alle stimmten ein, und bewiesen ihre Heilkraft in der rothen Ruhr.

XI.

Anfrage: Kann man Raubbienen machen?

Diese Frage ist von Vielen aufgeworfen, von Einigen mit Ja! von Andern mit Nein! beantwortet worden. Letztere haben ganz unrecht, wenn die Erfahrung eines meiner Freunde wahr und richtig sein sollte. Erstere haben zum Theil auch unrecht, wenn sie behaupten, daß man bald durch diese, bald durch jene angewandte Mittel Raubbienen machen könne. — Doch will ich für meine Person mit ihnen nicht streiten, weil ich darüber gar keine Erfahrung habe, sondern nur die Erfahrung anführen, die mein Freund gemacht haben wollte. Ich besürchte deswegen, daß ich dieses Mittel bekannt mache, keinen Tadel; denn a) ist es noch nicht erprobt genug, und frage ich deswegen an, ob etwa ein oder
der

der andere Bienecker eine ähnliche, oder wohl gar gleiche Erfahrung gemacht habe; b) wird es nicht deswegen bekannt gemacht, daß man es zum Schaden gebrauche und anwende, sondern theils um die Frage zu beantworten, theils aber auch manche Bienecker aufmerksam zu machen, wenn sie füttern sollen.

„Ich machte dieses Jahr (1802) drei Bienenstöcke von mir,“ so sagte mir mein Freund, „zu Raubbienen, ohne daß ich es wußte; und zwar auf diese Art: Ich hatte seit 9 Jahren *) keinen Schwarm bekommen; aber immer ging mir ein und der andere Stock aus. Da nun einige neuere Bienecker behaupteten, wenn man im Frühjahr die Bienen füttere, ohne daß sie es brauchten, so schwärmten sie; so that ich es und fütterte meine Bienen, die es nicht brauchten, um Schwärme zu bekommen; und sehen Sie, meine drei Bienenstöcke wurden Raubbienen, die, wie alle Raubbienen, mit Heeresmacht über die andern auf andern Ständen herfielen, und sie verraubten. Aber ich bekam nicht mehr als einen Schwarm, den ich wohl, ohne zu füttern, auch erhalten haben würde.“

So

*) Mein Freund hat seine Bienen in Körben, denen er nach Erforderniß einen Strohkranz bald auf, bald unterseht.

Kann man Raubbienen machen? 561

So mein Freund! Ob dieß Füttern die alleinige Ursache zum Raubbienenmachen gewesen sei, wie mein Freund behauptet, will ich nicht entscheiden; denn es läßt sich ja gar leicht hinzudenken, daß die beraubten Stöcke krank, oder gar weisellos gewesen seien; und ein starker Stock sich gegen seine Räuber vertheidigt. Doch ich will nur seine angebliche Erfahrung angeführt haben, und den erfahrenen Bieneckern die Beantwortung überlassen.

XII.

Anzeige.

Anleitung zu einer Landwirthschafts, Rechnung, die sowohl dem Gutsbesitzer sein Eigenthum, als auch den Beamten für (vor) Verdacht sichert. Herausgegeben von Leupert. Leipzig, Züllichau und Freystadt, bey Darnmann. 1805. 132 S. 4. (1 Thlr.)

Der Vorerinnerung zu Folge hatte der Vf. bei Ausarbeitung dieser Anleitung einen dreifachen Zweck vor Augen: 1) Denjenigen Gutsbesitzern, deren Amt oder Neigung es nicht erlaubt, sich

25. Bd. 6. Hest.

Ma

lands

landwirthschaftliche Kenntnisse zu erwerben, eine Anweisung zu geben, die sie, wenn sie Landgüter haben, in Stand setzt, die Verwaltung derselben so zu kontrolliren, daß sie, von Seiten des Beamten keinen Schaden zu leiden, versichert sein können. — 2) Denjenigen jungen Männern, die sich der Landwirthschaft widmen, den Weg zu zeigen, wie sie nicht allein ihre Rechnungslegung einrichten müssen und sich von allem Verdacht frei machen können, sondern (sie) auch zu lehren, wie sie zu verfahren haben, um diejenigen richtigen Resultate zu erforschen, die ihnen allein bestimmt sagen, welche Maßregeln sie ergreifen müssen, um den größten Ertrag des Guts zu erlangen. — 3) Die Beamten von dem Verdacht zu befreien, den man ihnen sogar in Schriften anzuhängen sich nicht scheut.

Zuerst handelt nun der Vf. von dem Zweck einer Landwirthschaftsrechnung und deren Bestandtheilen, giebt dann die Regeln an, die bei Anfertigung derselben zu beobachten sind und zeigt, wie die dazu erforderlichen Tabellen über die mannichfachen Gegenstände der Landwirthschaft selbst eingerichtet werden müssen. — Als Schema folgt hierauf von S. 31 bis 68 1) eine Naturalien: Rechnung über 26 verschiedene Wirthschaftsgegenstände. 2) Eine Geldrechnung
von

von S. 69 — 75, und S. 77 — 104 Belege dazu. — Den Beschluß machen S. 105 — 132 22 Ertragsrechnungen, ebenfalls mit Belegen.

XIII.

Rhapsodische Bemerkungen, als Zusätze und Berichtigung einiger Stellen in den Oekonom. Hefen.

Zweites Stück *).

1) Ueber Erlangung der guten Äpfel aus den Klöstern in und um Jassy in der Moldau.

(S. Oekonom. Hefte, 1804, März, S. 266. und 1805, Sept. S. 236 f.)

Die kaiserl. auch kaiserl. k. Agentie zu Jassy könnte am allerersten diesen Wunsch befriedigen. Hr. Jos. Rohrer in Wien hätte 1802, da er in Jassy war, Pelzreiser mitbringen können. Vielleicht hat derselbe einen oder den andern Bekannten daselbst, und könnte durch ihn den

Nr 2

Wunsch

*) S. Oekonom. Hefte, Monat Okt. 1805. Nr. XIII. S. 375.

564 XIII. Rhapsodische Bemerkungen,

Wunsch Teutscher Pomologen nach diesen guten
Äpfeln befriedigen. Ob dieser Hr. Rohrer in
seinen Bemerkungen auf einer Reise von der
Türkischen Grenze, über die Buckowina durch
Ost- und Westgalizien, Schlesien und Mähren
nach Wien, 1804, auch etwas davon gesagt ha-
be, weiß ich nicht, da ich dieses Buch bis jetzt
nur aus dem Titel kenne.

Eben da ich dieses niedergeschrieben hatte,
um es zum Druck abzusenden, fiel mir Nr. 276
des Reichs : Anz. 2. Bd. 1805 in die Hände,
worin ich S. 3546 folgende angenehme Nachricht
las, die hier ebenfalls zu stehen verdient :

„An Freunde der Pomologie ergeht die
Anfrage und Bitte, an Unterzeichneten gefälligst
zu melden:

Ob der Apfel mit rothem Saft aus
Canada, —

dessen Weld in seiner Reise, und die Gener-
allin von Niedesel in ihrer Berufsreise,
erwähnen — noch nicht in Europa
sei? Und sollte ein etwaiger Besitzer desselben
ihm ein Pfropfreis davon geneigtest mittheilen
wollen, so erbietet er sich zur Gegengefälligkeit
mit dem

Domis

als Zusage und Bericht. der Def. Hefte. 565

Dominiska: Apfel aus Jassy in der Moldau, —

dessen in Hacquets Reisen durch die Dacischen Carpathen, und in Christs pomologischem Handwörterbuch gedacht wird, — zu dienen.“

Christ,

Past. pr. zu Kronberg bei Stf. a. M.

So ist er also da, der Dominiska: Apfel aus Jassy in der Moldau. Hr. P. pr. Christ vermehrt hierdurch seine Verdienste um die Pomologie. Und sollte es ihm nicht gelingen, auch den Apfel mit rothem Saft aus Canada, wenn er noch nicht in Europa ist, wie Einsend. dies. glaubt, auf anderm Wege zu erhalten? — Sollte es ihm nicht gelingen, den Apfel aus Moskau zu erhalten, dessen Kerne man, gegen die Sonne gehalten, sehen kann? — Sollte es ihm nicht gelingen, durch Russische Kaufleute in Kamtschatka die Birn Melletzö aus Ordeboth in Persien (auch unweit Ardebil), die Olear in seiner Moscov. und Persianisch. Reisebesch. S. 254. 579. 451 anführt, zu bekommen?

2) Ueber

2) Ueber den Bandwurm der Thiere:
(S. Oekonom. Hefte, 22. Bd. S. 391 ff. und
24. Bd. S. 184 ff.)

„Ich zweifle aber,“ heißt es in der Landwirthschaftl. Zeit. 1805. S. 328, „daß jemals ein Anatomiker den trichterförmigen Bandwurm aus dem Hühne, oder den hammerförmigen aus der Ente, bei einem Fuchs oder Habicht, oder auch bei einem Schafe, bei einem Wolfe — wird gefunden haben.“

XIV.

Kurze Nachrichten.

Aus dem Hildburghausischen, im December 1805.

In unsern Thüringischen Waldgegenden sind wegen der baldigen Kälte in der Mitte des Octobers in manchen Fluren 2 bis 3000 Säcke Erbdäpfel im Felde geblieben und erfroren. Man ging der Getreide- und Grummeternte nach; und glaubte nicht, daß der Frost so bald kommen und so tief eindringen würde. Wer es weiß, daß die meisten dieser Leute von Simonis und Juda an bis Pfingsten sich mit Erbdäpfeln, ohne
irgend

irgend eine andere Speise nähren, der weiß auch das Elend, das durch den Verlust der Erdäpfel verursacht worden ist; welches dadurch vermehrt wird, daß das Getreide zum Essen nicht wohl zu gebrauchen ist, und daher zu Branntwein verbrennet wird. Dieses Elend erreichte seine höchste Stufe durch die Einquartirungen Preussischer Husaren, die aber zu allem Glück nur einige Tage blieben.

Wenn die Erdäpfel aus der Erde essbar hätten gebracht, und das Getreide genutzt werden können, so wäre der Preis in Eissfeld um ein merkliches gefallen, da er jetzt im Gegentheil mit jedem Wochenmarkt steigt. Die Preise des Getreides stehen also:

$\frac{1}{4}$ Gr. Weizen 36 — Baz. a Duc. 33 Baz.

$\frac{1}{4}$ Gr. Roggen 34 — 36 Baz.

$\frac{1}{4}$ Gr. Gerste 24 — 27 Baz.

$\frac{1}{4}$ Gr. Hafer 15 — 17 Baz.

Das Sommergemäß ist etwas größer, als das Wintergemäß. $\frac{1}{4}$ Gr. Roggen geht in einer Familie von Mann und Weib und 3 Kindern in einer Woche auf. Man rechnet hier zu Lande 5 Gr. für den Mann, 5 Gr. für das Weib, und für jedes Kind 1 Gr. — macht 13 Gr. oder $\frac{5}{4}$ Gr. Mithin braucht jetzt ein Mann —
zu

zu seiner Unterhaltung — 40 Thlr. da vor 250 Jahren nur 5 Thlr. dazu erforderlich waren. So haben sich die Zeiten geändert!

Die Saat ist noch jung; aber schön dick, und es scheint kein Körnchen zurück geblieben zu sein. So bange es uns im späten Herbst war, weil wir noch keinen Samen hatten, so froh sehen wir der segensreichen Zukunft entgegen. Alle hoffen — daß es dann wohlfeiler werden soll.

* * *

Noch Etwas über das Weißtünchen der Baumstämme *).

E. Northmores, oder seines Freundes Leigh angeblich neue Erfindung, die Fruchtbäume am Stamme weiß zu tünchen, sagt Dr. Joh. Coakley Lettsom **), auf Sambrook Court, war in England schon im J. 1801 von einem Amerikaner, Namens Tench (wo mir recht ist, in den Transactions of the Society of Arts etc.), als ein in Amerika ganz gemeiner Gebrauch bekannt gemacht worden. Da ich zu selbiger Zeit
als

*) Vgl. das vorige Stück dieser Hefte, S. 465 f.

**) Vgl. Monthly Magazine for November 1804. pag. 281 sq.

als Arzt häufig sein Haus besuchte, so machte die Empfehlung dieses Gebrauchs meine Aufmerksamkeit rege, und veranlaßte mich um so mehr, Lench's Rath und Beispiel zu befolgen; und in der That habe ich dieses Verfahren in so fern von gutem Nutzen gefunden, daß dadurch nicht nur die Borke an meinen Obstbäumen rein und gesund erhalten, sondern auch der Ertrag an Früchten vergrößert ward. Ich zweifle jedoch, daß die Hasen dadurch abgehalten werden sollten, die Borke zu benagen. Wenigstens kann ich hierüber nichts entscheiden, weil ich niemals Erfahrung davon gehabt habe: aber nach der vielfältigen Mühe, welche sich die Schriftsteller, die über Bäume geschrieben, schon lange gegeben haben, eine Komposition, die dieser Absicht völlig entspräche, ausfindig zu machen, sollte ich wohl meinen, daß die obige schwerlich dem Zweck angemessen befunden werden möchte.

* * *

In den Transactions of the Society for the Encouragement of Arts ist in dem ersten Aufsatze des 11. Bandes vom J. 1793 (von Wilh. Patterson zu Hornden) besonders die Rede von Mitteln, die Obstbäume vor den Hasen u. s. w. zu schützen, und da heißt es S. 5:
„Nimm

„Nimm eine beliebige Quantität Theer, und sechs bis sieben Mal so viel Schmeer, und rühre und mische es tüchtig unter einander. Mit dieser Composition streiche die jungen Baumstämme so hoch an, als Hasen u. s. w. reichen können, so wird das Abschälen der Rinde unfehlbar dadurch verhütet.“

Ob durch diese Salbe die Rinde leiden, oder das Wachsthum eines Obstbaumes gehindert werden könne, kann ich aus eigener Erfahrung nicht bestimmen; ich habe aber mit dem zubereiteten Theer, wie ihn Thomas Skip Dyot Bucknall als Heilmittel gegen die Wunden an Obstbäumen anpries, unglückliche Versuche gemacht, und würde, wenn ich bei dem Gebrauche desselben beharret wäre, alle meine Bäume zu Grunde gerichtet haben, denn statt daß dadurch die Wunden an meinen Bäumen hätten geheilt werden sollen, that die unselige Salbe vielmehr gerade entgegengesetzte Wirkung; jedoch erholen sich meine Bäume nach und nach wieder unter dem guten Einflusse von des verstorbenen Wilh. Forsyth's Composition, welche die wohlfeilste und beste ist, die ich kenne. Der zugerichtete Theer, den uns der Vice-Präsident der Societät der Künste, T. C. D. Bucknall (S. 19), empfiehlt, besteht „aus $\frac{1}{2}$ Loth ähendem Sublimat, welches man mit einem Schlägel schlagen und zu feinem Pulver machen

machen muß. Alsdann thut man es in einen Dreinöfeltopf mit etwa einem Glase voll Wachholder, oder gemeinem Kornbranntwein, rührt es tüchtig zusammen, und löst damit das Sublimat auf. Darauf wird der Topf nach und nach vollends mit gemeinem Theer angefüllt, und immerfort umgerührt, bis das Gemenge so innig als möglich unter einander gemischt ist.“

Das Sublimat soll, wie er meint, nicht nur die Insekten an den Obstbäumen vertilgen, sondern auch zugleich die Wunden daran heilen; mir ist es jedoch in beiderlei Hinsichten fehlgeschlagen: der Theer wurde den Wunden überaus nachtheilig; und ich bin nun überzeugt, daß das bei ganz gelinde Umschläge bei weitem wohlthätiger sind.

Robert Marsham auf Stratton ließ vor 7 Jahren in die Philosophischen Transactionen der königlichen Societät einen Bericht von der Zunahme des Wachsthumes der Obstbäume einrücken, welche bloß dadurch erfolgte, daß er sie „von der Erde an bis zum Anfange der Krone mit Wasser mittelst einer Bürste oder eines Flanell; Lappens wusch.“

In der That dient, wie ich so eben bemerkt habe, jeder gelinde Anstrich, wodurch Moos und Insekten weggewaschen werden, zur Beförderung

rung der Gesundheit, des Wachstums und des Früchtertrages der Bäume, so fern nur nicht andre Umstände in dem Boden und der Lokal-Lage das wider streiten; aber die Komposition, die der verstorbene W. Forsyth empfohlen hat, ist, meines Erachtens, die einfachste, die wohlfeilste und kräftigste, die wir bis jetzt kennen. Sie lautet so: „Man schabe nur die los hängende Borke ab, und lege ein Gemenge von Kuhmist und Harn, welches von der Konsistenz einer dicken Farbe gemacht werden muß, mit einem Mahlerpinsel auf, und überschmiere damit sorgfältig den Stamm. Dieß erweicht die alte rauhe Borke, die sich dann im folgenden Winter und Frühjahre schält, und an deren Statt eine schöne, weiche, neue Borke entsteht.“

Bei den meisten Prozeduren an Obstbäumen wird immer durch Kunst zu viel gethan, und der Natur zu wenig überlassen. Noch fehlt es an einem ganzen Baumgärtner, der die Natur gehörig studiert, der die edlern Bäume des Waldes fleißig beobachtet, und die Gesetze erforscht, nach denen sich das Wachstum derselben richtet, und die sie zum Schmucke der Pflanzenwelt machen, der diese Gesetze zu Gegenständen der Garten-Kultur macht, und aus denselben einseht und erkennt, wie die Operationen einzurichten sind, damit die Bäume frisch und

und gesund bleiben, schön fortwachsen, und reich an guten Früchten werden.

C. A. B.

* * *

Ein neuentdecktes Mittel, Ratten und Mäuse zu vertreiben.

Hr. Boreux hat die glückliche Entdeckung gemacht, daß das Hundszungenkraut (*Cynoglossum officinale Linn.*) eine überaus schätzbare Tugend habe. Wenn man solches zu der Zeit sammelt, wo der Saft in seinem völligen Triebe ist, und es dann mit dem Hammer zerstößt und in ein Haus, auf einen Kornboden, oder an sonst einen Ort legt, welchen Ratten und Mäuse heimsuchen, so ziehen diese gefräßigen Thiere auf der Stelle aus, und suchen ein anderes Quartier.

C. A. B.

* * *

Gartengewächse auf die Dauer gut zu erhalten.

Es ist nicht so bekannt, als es billig sein sollte, daß sich grüne saftige Gewächse, wenn man sie einen Augenblick in kochendes Wasser taucht,

taucht, viel besser auf die Dauer erhalten lassen, als auf andre Art. Zur ökonomischen Erhaltung des Kopfs, des Welsch, und des Braun, auch des Blumenkohls besonders, und anderer Pflanzen mehr, die sonst getrocknet werden, damit sie sich länger halten, verdient obiges Verfahren gewiß den Vorzug, weil dadurch das vegetabilische Leben auf einmal ertödtet, und allem Anscheine nach aller nachmalige Fortgang des Abwelkens und Absterbens verhütet wird, durch welchen die Pflanze sonst, wenn sie nicht so plötzlich getödtet wäre, viel beträchtlicher würde verändert worden sein.

C. A. W.

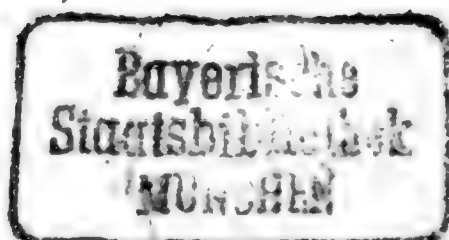
Holzwerk in feuchter Lage lange gut zu erhalten.

Alles Holz und Holzwerk, welches sich in feuchter Lage befinden muß, gut zu erhalten, ist kein Mittel besser und zuverlässiger, als folgendes: Man nehme 12 Pfund Harz, stoße es im Mörser klein, thue dazu 3 Pfund Schwefel und 12 Meßkannen Fischthran, und lasse es über dem Feuer mit einander schmelzen. Will man ihm

ihm eine gefällige Farbe geben, so kann man noch gepulverten Oker dazu thun. Mit diesem Präparat muß man das Holz zwei Mal anstreichen, so wird es hernach von keiner Masse angegriffen werden können. Das erste Mal muß man die Masse warm machen und dann flüssig aufstreichen; zum andern Mal aber muß man erst zwei bis drei Tage hingehn lassen, ehe man den Anstrich stärker, als den ersten, wiederholt. Findet man es wegen besonders nasser Lage für dienlich, den Anstrich noch mehr zu verstärken, so kann man ihn nach Verlaufe mehrerer Tage zum dritten Male wiederholen.

C. A. W.

Inhalt.



I n h a l t.

I. Zucker aus Apfelsaft.	S. 482 — 484
II. Zucker aus Runkelrüben.	485 — 495
III. Zucker aus Ahorn.	495 — 498
IV. Methode eines Englischen Landwirths, Gras und Klee zu trocknen; und Heuthee.	498 — 501
V. Mittel, die Maden von inländischen Kä- sen abzuhalten.	501 — 503
VI. Recensionen.	504 — 551
VII. Etwas zur Geschichte, die Schafe in Leinwand zu nähen.	552 — 554
VIII. Haupt-Regeln der Obstbaumzucht.	555 — 556
IX. Ein einfaches und wohlfeiles Mittel ge- gen die Erdföhe, zu weitem Versuchen empfohlen.	557
X. Drei Hausmittel wider die rothe Ruhr.	558 — 559
XI. Anfrage: Kann man Raubbienen machen?	559 — 561
XII. Anzeige.	561 — 563
XIII. Rhapsodische Bemerkungen, als Zusä- tze und Perichtigung in den Oekon. Hef- ten. Zweites Stück.	563 — 566
XIV. Kurze Nachrichten.	566 — 575



Von dieser Zeitschrift erscheint zu Anfange eines jeden Monats ein Heft von sechs Bogen, in einem farbigen Umschlage. Sechs Hefte machen einen Band aus. So oft es nöthig ist, werden die einzelnen Abhandlungen durch Kupfer erläutert. Diese Oekonomischen Hefte verbreiten sich über alle Gegenstände der Stadt- und Landwirthschaft. In der Einleitung zum Januar-Hefte von 1801 hat sie der Herausgeber, besonders für diejenigen, welche etwa als Mitarbeiter an diesem Institute Theil nehmen wollen, nochmals näher angegeben.

Jeder praktische Oekonom wird hierdurch eingeladen, uns mit Beiträgen zu unterstützen. Es mag freilich den Ungeübten schwer fallen, ihre Aufsätze in schriftmäßiger Form abzufassen. Indessen dürfen sie sich dadurch nicht abhalten lassen; wenn nur die Sachen gut sind, so wird der Herausgeber schon dafür sorgen, daß sie in einem anständigen Gewande vor dem Publikum erscheinen können.

Die eingeschiedten Abhandlungen werden auf Verlangen und getroffener Verabredung gemäß nach dem Schlusse eines jeden Jahres honorirt. Dagegen machen sich die resp. Verfasser verbindlich, ihre Aufsätze vor Verlauf von drei Jahren nicht wieder besonders abdrucken zu lassen.

Anzeigen, Bekanntmachungen und Nachrichten, welche bloß das Interesse der Einsender angehen, werden in das, jedem Monatshefte beigefügte Intelligenz-Blatt gegen die Gebühr von einem Groschen für die Zeile eingerückt.

Die Versendung dieser Oekonomischen Hefte geschieht, wo möglich, immer zu Anfange eines jeden Monats. Sie sind auf allen Postämtern

und in allen Buchhandlungen Deutschlands und der angrenzenden Länder zu haben. Das Abonnement für den ganzen Jahrgang geschieht beim Empfange des ersten Stücks mit 3 Rthlr.

Die zwei ersten Bände dieser periodischen Schrift, jeder zu 4 Heften à 10 bis 12 Bogen, kosten 3 Rthlr. 8 Gr., einzelne Hefte davon werden zu 10 Gr. abgelassen.

Der dritte Band, oder die Monate Juli bis December 1794. 1 Rthlr. 6 Gr.

Der vierte und fünfte Band, oder der Jahrgang 1795. 2 Rthlr. 12 Gr.

Der sechste und siebente Band, oder der Jahrgang 1796. 3 Rthlr.

Der achte und neunte Band, oder der Jahrgang 1797. 3 Rthlr.

Der zehnte und elfte Band, oder der Jahrgang 1798. 3 Rthlr.

Der zwölfte und dreizehnte Band, oder der Jahrgang 1799. 3 Rthlr.

Der vierzehnte und funfzehnte Band, oder der Jahrgang 1800. 3 Rthlr.

Register über den ersten bis funfzehnten Band oder die Jahrgänge 1792 bis mit 1800 kostet 1 Rthlr. 12 Gr.

Der sechzehnte und siebzehnte Band, oder der Jahrgang 1801. 3 Rthlr.

Der achtzehnte und neunzehnte Band, oder der Jahrgang 1802. 3 Rthlr.

Der zwanzigste und einundzwanzigste Band, oder der Jahrgang 1803. 3 Rthlr.

Der zweiundzwanzigste und dreiundzwanzigste Band, oder der Jahrgang 1804. 3 Rthlr.

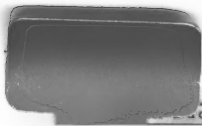
Demjenigen, welchem die Einrichtung dieser Anstalt, erst nach Erscheinung der erstern Stücke bekannt wird, und seinen Beifall erhält, steht das Abonnement zu allen Zeiten offen; er macht sich aber dabei auf den ganzen Jahrgang verbindlich.

Interessenten, welche den künftigen Jahrgang nicht fortzuhalten gesonnen sind, werden gebeten, es 8 Monate vorher bei der Behörde anzuzeigen, indem später keine Aufkündigung gelten kann.

Briefe, Bekanntmachungen und Aufträge erbittet sich frankirt.

Christian Adolph Hempel.





chs.

